

Tiramisu fraises spéculoos

Pour 10 verrines
Préparation: 10mn
Repos: 2h + 4h



INGRÉDIENTS:

- 500g de fraises
- 250g de fromage blanc
- 3 oeufs
- 60 à 80g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 paquet de spéculoos
- Un filet de vinaigre balsamique

PRÉPARATION:

1. Laver et découper les fraises
2. Ajouter un peu de sucre + un filet de vinaigre balsamique
3. Laisser macérer 1 à 2h pour un max de goût
4. Séparer les blancs des jaunes
5. Monter les blancs en neige
6. Fouetter les jaunes avec le sucre vanillé
7. Ajouter le fromage blanc
8. Incorporer délicatement les blancs
9. Émietter les spéculoos
10. Alternier biscuits/ crème/ fraises
11. Terminer par une couche de spéculoos croustillants
12. Mettre au frais minimum 4h (idéalement une nuit)

Un dessert simple et de saison!!