



Desserts

Tiramisu aux spéculoos de Hasselt et framboises

Pour 6 personnes.

Ingrédients

200 grammes de spéculoos
250 grammes de mascarpone
2 œufs (séparés)
50 grammes de sucre
1 genièvre de Hasselt (un verre à goutte)
100 grammes de framboises
feuilles de menthe (kleine)

Méthode de préparation

Mélangez les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre. Incorporez-y le mascarpone. Battez le blanc d'œuf avec le reste du sucre en une masse solide que vous mélangez ensuite prudemment au mascarpone. Émiettez 150 g de spéculoos.

Humectez les miettes avec le genièvre et répartissez-les ensuite dans le fond de les verres et versez le mascarpone dessus. Placez les verres au moins 4 heures au frigo. Terminez avec le reste du spéculoos que vous avez émietté, les framboises et les feuilles de menthe.

