



Desserts

Verrines de tiramisu à l'advocaat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de mascarpone
3 jaunes d'oeuf
75 grammes de sucre en poudre
1 cuillère à café de extrait de vanille
200 millilitres de café (afgekoeld)
200 grammes boudoirs
4 cuillères à soupe d'advocaat

Méthode de préparation

Dans un grand plat mélangez le mascarpone, les jaunes d'œuf, le sucre en poudre et l'extrait de vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Battez la crème fraîche en neige dans un autre plat. Incorporez prudemment la crème battue au mélange de mascarpone.

Versez le café refroidi dans un ravier peu profond. Cassez les boudoirs en deux, plongez-les brièvement dans le café et recouvrez-en le côté des verrines.

Versez le mélange de mascarpone au milieu des verrines jusqu'au-dessus des boudoirs.

Versez dans chaque verrine une cuillère à soupe d'advocaat sur le dessus du mélange de mascarpone. Couvrez les verrines d'un film fraîcheur et réservez-les au moins 4 heures au frigo pour les solidifier.

