Verrines Tiramisu aux spéculos

Ingrédients :

2 oeufs

250g de mascarpone

Sirop d'érable (assez pour sucrer le mascarpone)

250g de framboises

Un paquet de spéculoos + pâte de spéculoos

Clarifier les œufs. Mélanger les jaunes, le sirop d'érable.

Ajouter le mascarpone et fouetter le tout.

Monter les blancs en neige et incorporer à la spatule le mélange précédent.

Tapisser les verrines de spéculoos et mouiller avec de l'Amaretto. Recouvrir de framboises, étaler par-dessus une couche de la préparation de mascarpone. Finir par déposer une grosse noix de pâte de spéculoos, puis une dernière couche de mascarpone, saupoudrer de cacao non sucré, parsemé un peu de pralin et déposer 1 chocoletti noisette sur le dessus. Mettre au frais.