



Verrines chocolat / framboise façon tiramisu

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 verrines

- 2 oeufs
- 35 gr de sucre de coco
- 2 sachets de sucre vanillé
- 250 gr de mascarpone
- 100 gr de chocolat noir
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- 10 gr de beurre à 41 % de mg
- 8 spéculoos
- 350 gr de framboises
- cacao en poudre non sucré

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige, réserver.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporer la mascarpone. Bien mélanger. Incorporer ensuite délicatement les blancs montés en neige à la préparation. Réserver.

Faire fondre le chocolat avec le lait et le beurre.

Ecraser les biscuits et les mettre dans la sauce au chocolat. Disposer une couche de biscuits imbibés de chocolat dans le fond de vos verrines ajouter la moitié des framboises puis répartir une couche de crème au mascarpone.

Renouveler l'opération une seconde fois (conserver quelques framboises pour la décoration).

Saupoudrer la dernière couche de mascarpone de cacao puis décorer de framboises fraîches.

Réserver au frais minimum 3 heures avant de déguster.