



Tiramisu aux fruits rouges



INGRÉDIENTS

Pour 8 petits pots

- 250 g de mascarpone
- 250 g de skyr
- 3 oeufs
- 2-3 c. à c. d'édulcorant à base de maltodextrine et sucralose (ou tout autre édulcorant - 100 g si édulcorant pour pâtisserie)
- 100 g de spéculoos
- 200 g de fruits rouges décongelés et écrasés
- Quelques gouttes d'arôme de vanille

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger le mascarpone, le skyr, les jaunes d'œufs, l'édulcorant et l'arôme vanille. Bien mélanger.
2. Monter les blancs en neige.
3. Incorporer délicatement les blancs au mélange.
4. Préparer vos ramequins/verres avec en base une couche de mélange mascarpone.
5. Ensuite, une couche de fruits rouges, une couche de spéculoos, une couche de mélange mascarpone, une couche de fruits rouges, une couche de spéculoos pour terminer avec une dernière couche de mélange mascarpone.
6. Pour décorer, au moment de servir, ajouter des micropousse ou un petit morceau de romarin et des paillettes comestibles.



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu