



Préparation Verrine fraise mascarpone spéculos

Ingrédients / pour 6 personnes

- Pour 6 verrines
- 250 g de [mascarpone](#)
- 2 œufs
- 40 g de [sucre](#) glace
- 1 sachet de [sucre](#) vanillé
- 8 spéculos ou plus (selon votre goût)
- Une barquette de fraises

1 Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier. Réservez les blancs dans un autre récipient. Ajoutez le sucre glace et le sucre vanillé aux jaunes d'œufs et mélangez bien à l'aide d'un fouet.

2 Ajoutez le mascarpone à la préparation sucre œufs. Bien mélangez au fouet jusqu'à obtenir un mélange lisse. Battez les blancs en neige bien ferme et ajoutez à la fin. Une cuillère à café de sucre glace.

3 Réduisez les spéculos en poudre (pas besoin de mixeur un simple sachet congélation et un rouleau à pâtisserie)

4 Pour le montage mettre une fine couche de crème au mascarpone au fond de la verrine. Ajoutez une cuillère à café bien pleine de spéculos en poudre. Ajoutez une bonne cuillère à soupe de crème de mascarpone par dessus et disposez les fraises coupées en morceaux de la façon qui vous semblera le plus esthétique

Finissez par un peu de spéculos en poudre par dessus pour décorer. Servez bien frais.