



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tiramisu pêches & spéculoos .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 4 verrines :

- 15 biscuits carrés spéculoos
- 250 g de mascarpone
- 50 g de sucre en poudre
- 8 demis pêches au sirop
- Le jus des pêches au sirop

- Fouetter le mascarpone avec le jus des pêches
- Continuer de fouetter en ajoutant le sucre, jusqu'à obtenir un mélange lisse
- Couper les demis pêches en dés. Écraser les spéculoos en miettes grossières
- Répartir dans les verrines les différents ingrédients. Réserver au réfrigérateur



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs