



LA VERRINE POMME CARMEL

Un dessert frais parfait pour l'été

Étapes

Ingédients

- 125g de mascarpone
- 2 oeufs
- 20g de sucre (en option)
- Des spéculoos
- Un grand pot de tartinade pomme caramel

Temps de préparation

- Préparation | 15 min
- Réfrigérateur | 1h

01 Emietter les spéculoos pour recouvrir le fond des verrines.

02 Ajouter une couche (plus ou moins généreuse selon votre gourmandise) de tartinade pomme caramel.

03 Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter le mascarpone.

04 Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation de mascarpone.

05 Remplir les verrines avec le mélange.

06 Ajouter les miettes de spéculoos pour la finition.