TIRAMISU AUX SPECULOS

*INGREDIENTS pour 8 verrines*

4 œufs, 16 spéculos, 250g de mascarpone et 100g de sucre, des fruits frais ou de la confiture

* Séparer les blancs des jaunes d’œufs
* Battre les blancs en neige
* Blanchir les jaunes avec le sucre, puis ajouter le mascarpone et mélanger
* Incorporer délicatement les blancs à la préparation
* Ecraser un spéculos dans chaque verre
* Ajouter de la confiture ou des fruits frais
* Remplir avec la préparation
* Recouvrir d’un spéculos écrasé ou de fruits frais
* Mettre au frais minimum 2 heures