

Tiramisu léger fraises spéculos

Pour 8 personnes | Préparation : 20 | Cuisson : 0

Ingrédients

Pour préparer ma recette de Tiramisu léger fraises spéculos il me faut :

- 3 oeufs
- vanille
- 60g de sucre
- 300g de fromage blanc
- 16 spéculos
- 500g de fraises



Ustensiles à utiliser

Pour préparer ma recette de Tiramisu léger fraises spéculos il me faut :

- 1 passoire
- 1 batteur
- 1 planche à découper
- 1 balance
- 2 saladiers
- 1 couteau
- 1 spatule
- 1 fouet
- 1 cuillère à soupe



Étapes pour la recette



Séparer les blancs des jaunes



Peser 60g de sucre

Battre le sucre avec les jaunes d'oeufs afin d'obtenir un mélange blanchi



Ajouter le fromage blanc et la vanille (extrait ou grains d'une gousse)



Battre les blancs en neige et ajouter délicatement au fromage blanc et à la vanille



laver, équeeter et couper les fraises



Ecraser les spéculos en miettes



Préparer les verrines en alternant fraises, spéculos et crème vanillée

Réserver au frais



Régalez-vous !