

Tiramisu kiwi-spéculoos

4 pers | 25 mn | 4 h

Les **ingrédients**

- 12 spéculoos
- 6 kiwis
- 2 c. à s. de sucre
- 2 oeufs
- 100g de sucre
- 250g de mascarpone

La **recette**

Etape 1

Écraser les spéculoos et répartir la moitié dans 4 verrines. Peler les kiwis et mixer la chair avec 2 c. à soupe de sucre. Ajouter la purée de kiwi dans les verrines.

Etape 2

Dans un récipient, fouetter les jaunes d'oeufs avec 100g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter 250g de mascarpone, bien mélanger. Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement au mélange.

Etape 3

Verser la moitié de la préparation dans les verrines. Recouvrir du reste de spéculoos, de purée de kiwi et terminer par une couche de crème.

Etape 4

Laisser reposer 4h au frais.