

Tiramisu à la courge

Ingrédients :

- Cannelle
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 c.s de sucre
- 300 gr de courge mixé

- 2 œufs
- 100 gr sucre
- 250 gr mascarpone

- 200 gr de spéculoos écrasés

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Battre les blancs en neige.
3. Battre les jaunes et le sucre ensemble.
4. Ajouter le mascarpone au mélange des jaunes et terminer par ajouter les blancs délicatement.
5. Alternier dans les verrines une couche de spéculoos, une couche de courge et une couche de mélange au mascarpone.
6. Placer les verrines au frigo durant 24h.

