DOMAINE DES
TERRES ROUGES

Tiramisu aux noix

Nombre de personnes : 10

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 0mn

Ingrédients :

500g de mascarpone
5 œufs
50g de sucre fin + 50g de sucre fin (pour les blancs)
10 à 20 spéculoos
Vin de noix
2/3 c. à soupe de Moutarde aux Noix Domaine des Terres Rouges

Etapes :

Pour la préparation :
Séparer les blancs des jaunes d'œufs, réserver les blancs.
Battre les jaunes avec 50g de sucre fin, faire blanchir. Ajouter le mascarpone, bien battre pour rendre l'appareil crémeux. Ajouter la moutarde, bien mélanger.
Battre les blancs en neige bien ferme avec les 50g de sucre restant. Incorporer délicatement à la préparation mascarpone-moutarde.
Pour le montage :
Dans des verrines individuelles, déposer dans le fond un spéculoos en morceaux, ajouter un trait de vin de noix. Ajouter la préparation.
Bien garder au frais, recouvrir avec du papier film.
Au moment de servir, on peut rajouter des cerneaux de noix.