

Verrines de fruits rouges façon tiramisu

Dessert **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 20 mn**Repos** : 2 h

Avec des palets bretons et des fruits rouges, ce tiramisu revisite la traditionnelle recette italienne aux Speculoos et au café.

Ingrédients

- 200 g de fruits rouges surgelés
- 6 palets bretons
- 150 g de mascarpone
- 150 ml de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

- 1 Comme j'ai utilisé des fruits rouges surgelés, je les ai mis à décongeler dans une passoire afin qu'ils égouttent.
- 2 Ecraser grossièrement les palets bretons avec un rouleau à pâtisserie.
- 3 Ajouter le sachet de sucre vanillé au mascarpone. Préparer la chantilly. Je l'ai montée dans mon robot. L'incorporer délicatement au mascarpone.
- 4 Monter les verrines. Garnir le fond des verres avec les palets bretons concassés puis une couche de crème. Ajouter les fruits rouges égouttés.
- 5 Continuer à monter les couches en terminant par des fruits rouges. Mettre au frais, il n'en sera que meilleur.
- 6 J'ai présenté cette verrine avec une part de tarte au fromage.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

