



Tiramisu oréos

Ingredients

3 oeufs

250g de mascarpone

12 biscuits oréos

60g de sucre

Étape de la recette

- Pour 4 personnes -

Hacher grossièrement les oros

Sparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige bien ferme en ajoutant 10g de sucre sur la fin et mettre de ct

Fouetter ensemble les jaunes d'oeuf et le reste de sucre jusqu' blanchissement

Ajouter la mascarpone et mlanger

Incorporer les blancs en neige dlicatement l'aide d'une maryse

Dans 4 pots mettre une couche de mousse, puis une couche d'ors hchs, recouvrir 'une couche de mousse, puis remettre des oros hchs, rajouterde la mousse jusqu'en haut et pour finir parsemer avec le reste d'oros hchs

Laisser 2h au frais pour pouvoir dguster