

## TIRAMISU EXPRESS FRAMBOISES SPECULOOS NOISETTES

### Ingrédients Pour 4 personnes :

- 8 spéculoos
- 4 grosses cuillères à soupe de *lemon curd*
- 50g de beurre
- 50g de noisettes
- 250g de mascarpone
- 100g de crème fraîche entière
- 100g de sucre blond
- de la vanille en poudre ou 2 cuillères à café de vanille liquide
- 1 bol de framboises ou plus selon la taille de la verrine
- du chocolat au lait

### Préparation

Mixez brièvement les noisettes et les spéculoos (pour moi 5 sec/ vit 5 au *thermomix*).

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le mélange noisettes/ spéculoos et faites le revenir en remuant pendant quelques minutes.

Versez le mélange au fond des verrines, tassez-le un peu et réfrigérez. Dans le bol du robot rincé, mettre le mascarpone et la crème avec le sucre et la vanille, mixez pour mélanger le tout.

Sur le fond biscuité des verrines, déposez le lemon curd.

Répartir une première couche de framboises puis une bonne couche de crème au mascarpone, à nouveau des framboises, mettre le reste de crème au mascarpone et terminez en décorant avec le reste des framboises.

A l'aide d'un économe, râpez le chocolat sur le dessus des verrines.

Réfrigérez au moins trois heures... Bien meilleure bien frais

Myhomemadecook.com