

## TIRAMISU POMMES SPECULOS

*Pour 5 bocaux :*

- 250g de mascarpone
- 3 bonnes CS de pâte de spéculoos
  - 3 œufs
  - 3 CS de sucre blanc
  - 3 CS de cassonade
  - 1 noix de beurre
  - 4 petites pommes
  - 15 spéculoos

*Sans thermomix :*

Lavez, pelez et coupez les pommes en tranches fines. Faites les revenir dans le beurre fondu pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer. Saupoudrez les du sucre brun et faites les caraméliser quelques minutes en remuant souvent. Réservez.

Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes au fouet électrique avec le sucre blanc puis ajoutez le mascarpone et la pâte de spéculoos. (j'ai pris mon **thermomix** car je réservais mon autre robot pour faire mes blancs en neige) Réservez.

Montez les blancs en neige puis ajoutez-les délicatement à la préparation précédente.

Versez deux bonnes cuillères à soupe de préparation au fond de chaque bocal, émiettez par-dessus un ou deux biscuits, ajoutez les pommes, émiettez à nouveau un biscuit et couvrez avec le reste de préparation. Fermez les bocaux et réfrigérez le **tiramisu** jusqu'au moment du service (minimum une demie heure) et le lendemain je trouvais ce dessert encore meilleur.