



Tiramisu oréos

Ingredients

3 oeufs

250g de mascarpone

12 biscuits oréos

60g de sucre

Étape de la recette

- Pour 4 personnes -

Hâcher grossièrement les oréos

Séparer les blancs des jaunes

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

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

Ajouter la mascarpone et mélanger

Incorporer les blancs en neige délicatement à l'aide d'une maryse

Dans 4 pots mettre une couche de mousse, puis une couche d'oréos hâchés, recouvrir d'une couche de mousse, puis remettre des oréos hâchés, rajouter de la mousse jusqu'en haut et pour finir parsemer avec le reste d'oréos hâchés

Laisser 2h au frais pour pouvoir déguster