LACUISINEDEVERO.CH

VERRINES FRUITS ROUGES & CRèME

Temps de préparation: 5mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 200g Fruits rouges congelés
- 110g Speculoos
- 250g Crème entière liquide
- 250g Mascarpone
- 30g Sucre
- 1 sachet Sucre vanillé

Préparation:

- Speculoos: Placer 110g spéculos dans le bol mixer 5 sec / vitesse 4.5 Transvaser dans un récipient et réserver
- Crème: Laver le bol et bien le sécher.
Ajouter le fouet. Mettre 250g de crème fraîche entière, 250g de mascarpone, 30g de sucre et un sachet de sucre vanillé dans le bol. Mélanger 2min30sec / vitesse 3. sans le gobelet doseur puis augmenter progressivement la vitesse jusqu'à 4.
- Montage: Placer la moitié des speculoos dans le fond des verrines ensuite à l'aide d'une poche à douille la crème puis l'autre moitié de speculoos par dessus les fruits rouge congelés et à nouveau de la crème.
Placer au frigo ai minimum 1h.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com