



# Tiramisu prunes-poires

## PRÉPARATION

- 1 Battre les blancs en neige très ferme.
- 2 Mélanger le mascarpone avec les jaunes d'œufs, le sucre en poudre, la vanille et la cannelle.
- 3 Incorporer délicatement les œufs en neige à ce mélange.
- 4 Peler les poires et les prunes et les découper en petits dés.
- 5 Dans 4 verrines :
  - disposer au fond des morceaux de spéculoos,
  - recouvrir d'une couche de mélange au mascarpone,
  - disposer ensuite les cubes de poires et de prunes,
  - enfin, remettre une couche de mascarpone et une couche de biscuits.
- 6 Saupoudrer de cacao amer.
- 7 Réserver au réfrigérateur au minimum 2h.

Pour 4  
personnes

### INGRÉDIENTS

150 g de mascarpone

2 œufs

50 g de sucre

2 poires

4 prunes

10 spéculoos

1 cuillère à café  
de cannelle

1 cuillère à café  
de cacao en poudre  
vanille (liquide)

DÉCOUVREZ D'AUTRES  
RECETTES ET DES CONSEILS  
SUR L'ALIMENTATION  
EN VOUS INSCRIVANT  
AUX ATELIERS BIEN DANS  
SON ASSIETTE DU PRIF.

POUR  
**BIEN  
VIEILLIR**