



Les Gourmandises de Marina

Mousse Tagada, mascarpone et speculoos

Ingrédients :

250 grs de mascarpone
4 oeufs
200 grs de fraises Tagada
4 cuillères à soupe de lait
Des speculoos

Préparation :

Mixer les speculoos et les répartir dans le fond des verrines.
Faire fondre les fraises Tagada avec le lait dans une casserole.
Mélanger le mascarpone avec les jaunes d'œufs.
Mélanger les fraises avec le mascarpone.
Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
Incorporer délicatement les blancs en neige dans la préparation.
Répartir dans les verrines, laisser reposer au frigo quelques heures.
Déposer une fraise pour la décoration.

<http://re7demarina.canalblog.com/>