

## Tiramisu pour deux personnes

150 gr de framboises ou fraises, 6 spéculoos, 2 œufs, 30g de miel,  
125 g de mascarpone, 3cl de Pipi d'Abeille, 1 pincée de vanille

Fouettez 2 jaunes d'œufs avec 30g de miel jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Ajoutez 125 grammes de mascarpone, une pincée de vanille, un verre de pipi d'abeille (3 centilitres) et fouettez pour obtenir un mélange homogène.

Battez deux blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Délicatement... Délicatement... Délicatement...

Dressez dans des coupes individuelles. Déposez une couche de framboises ou fraises au fond de la coupe...

Ajoutez une couche de crème au mascarpone et saupoudrez de spéculoos...

Encore une couche de fruits...

Pour finir avec la crème au mascarpone...

Réservez au frais pendant 2 heures. Déposez une framboise au moment de servir.



**PROVERBE "RUCHE" : A LA SAINT-VALENTIN, SI TU LUI MONTRES LE DARD, ELLE TE MONTRERA L'ESSAIM**