



Total: 44min
Préparation: 40min



6 portion/s



Facile

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Fouet
Spatule

Ingrédients

1 conserve Ananas tranché
petite boîte
250 gramme mascarpone
3 oeufs
50 gramme cassonade
10 spéculoos
1 c. à soupe bombée De coco
râpé

Préparation

mettre les morceaux d'ananas à égoutter et les couper si nécessaire.
mettre de côté 18 petits morceaux d'ananas qui seront utilisés pour terminer les verrines.
Mixer les spéculoos 5 sec vit 5, réservez.
bien nettoyer et sécher le bol.
Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et monter les blancs en neige avec une pincée de sel, 4min 37° vit 3,5 avec le fouet sans le gobelet doseur, puis réserver.
nettoyez le bol.
Mélanger les jaunes avec le sucre et le coco râpé 1 min vit 3.
Ajouter le mascarpone et bien mélanger, 30 sec vit 3
mettre le fouet et Incorporer les blancs d'oeufs délicatement, 2 min vit 1.

MONTAGE

Parsemer de spéculoos le fond des verrines.
mettre quelques morceaux d'ananas.
recouvrir de la préparation au mascarpone.
remettre encore un peu de spéculoos.
puis de nouveau des morceaux d'ananas.
puis de crème mascarpone.
terminer en mettant 3 petits morceaux d'ananas et saupoudrer du restant de spéculoos.
Réserver au frigo au moins 3h jusqu'au repas.
Vous pouvez aussi les préparer la veille



Attention:

Veillez prendre note que le bol de mixage du TM5 a une capacité supérieure à celle du TM31 (capacité de 2,2 litres au lieu de 2,0 litres pour le TM31). Pour des raisons de sécurité, les recettes pour le Thermomix TM5 ne peuvent être cuisinées avec un Thermomix TM31 sans adapter les quantités. **Risque de brûlures par projection de liquides chauds:** ne pas excéder la quantité de remplissage maximale. Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage!

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."