

Tiramisu fraises et spéculoos sans mascarpone

Temps de Préparation 10 minutes

Temps d'Attente 2 heures

Portions verrines

INGRÉDIENTS

- 400 g de tofu soyeux
- 70 g de sirop d'agave
- 200 g de fraises
- 4 spéculoos sans gluten
- 1 cuillère à café de cacao amer non sucré pour le dessus

INSTRUCTIONS

1. Dans un premier temps, mixer dans un mixeur ou avec un fouet électrique le tofu soyeux et le sirop d'agave. Vous obtiendrez une crème bien lisse.
2. Laver et tailler les fraises en très petits cubes.
3. Déposer une cuillère à soupe de cette crème dans des verrines. Ajouter les petits cubes de fraises (aussi généreusement que vous le souhaitez) Puis un spéculoos coupé en deux.
4. NOTE : si vous souhaitez tremper vos spéculoos dans du café, réalisez cette étape avant de servir le dessert car sinon le biscuit sera trop ramolli. Réserver vos débuts de verrines et le restant de crème au réfrigérateur.
5. Terminer par une couche de crème, et réserver minimum 1 heure. Avant dégustation, saupoudrer les tiramisu de cacao amer grâce à une petite passoire, et ajouter quelques fraises pour le dressage.