

**PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN**

*fabricant de pain d'épices depuis 1796*

**RECETTE GOURMANDE**

**VERRINE DE TIRAMISU  
PAIN D'ÉPICES**



# VERRINE DE TIRAMISU PAIN D'ÉPICES

Pour 8 personnes

*(Temps de préparation 15 minutes, repos 60 minutes)*

- 250g de Mascarpone
- 5 tranches de pain d'épices (Pavé nature, Bande ou ½ bande)
- 3 Œufs
- 75g de sucre
- 1 sachet de chapelure de pain d'épices

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.  
Battez énergiquement les jaunes,  
avec le sucre et la mascarpone.

Montez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les  
délicatement au mélange œufs, sucre, mascarpone.

Remplissez une verrine en alternant pain d'épices et crème.  
Parsemez de chapelure de pain d'épices.

Réservez au frais 1 h.

*Astuce : Vous pouvez aromatiser la crème avec une petite pointe de cannelle.  
En été vous pouvez également ajouter des framboises ou des fraises fraîches !*

