

CROUSTI-MOELLEUX AUX FRAMBOISES ET SPECULOOS



Ingrédients :

50 g de beurre

150 g de sucre

150 g de spéculoos

4 œufs

200 de framboises (éventuellement surgelées)

250 g de mascarpone

Préparation:

Placez le moule tablette (Flexipan) sur la plaque aluminium perforée et préchauffez le four à 180° (cela peut être dans un autre moule)

Faites fondre le beurre et ajoutez 75 g de sucre, les spéculoos et 1 blanc d'œuf. Mélangez bien et déposez au fond du moule en tassant bien.

Répartissez les framboises (non décongelées)

Dans le cul de poules, battez les œufs restant (3+1 jaune) avec les 75 g de sucre restant, ajoutez le mascarpone et déposez le tout sur les framboises.

Faites cuire pendant 30 à 35 minutes à 180°