

Coupe aux pêches, crème et spéculoos



Ingrédients

Nombre de Personnes +

- 250 g de mascarpone
- 500 g de fromage blanc
- 1 grosse boîte de pêche aux sirop
- 200 g de spéculoos
- 100 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

temps total : 20 min

Préparation : 20 min

1. Etape 1

Tout d'abord écraser quelques spéculoos afin de les mettre dans le fond des coupes à [glaces](#).

2. Etape 2

Dans un saladier mélanger le [mascarpone](#) avec le [fromage](#) blanc, y ajouter le [sucre](#) roux et le sucre vanillé et mélanger le tout mettre le saladier de coter.

3. Etape 3

Écraser les spéculoos et y rajouter le reste du fromage blanc et 50g de sucre roux, vous obtiendrez une sorte de pâte.

4. Etape 4

Égoutter vos pêches au sirop et les rincer à l'eau, dans une assiette les couper en morceaux (ni trop gros, ni trop petits).

5. Etape 5

Ensuite, commencer par disposer les morceaux de pêches dans des coupes à glaces par dessus le spéculoos écrasé.

6. Etape 6

Par dessus les pêches, rajouter la pâte de spéculoos (spéculoos et fromage blanc) puis mettre une couche de la crème à la mascarpone.

7. Etape 7

Etant donné que la pâte est difficile à étaler avec une cuillère personnellement je l'étale avec les doigts.

8. Etape 8

Décorer ensuite par des morceaux de pêches sur le dessus et des miettes de spéculoos.

9. Etape 9

Laissez 4 ou 5 heures au frigo, c'est un dessert qui est à déguster le jour même sinon les fruits ramollissent.