



# VERRINES FAÇON TIRAMISU AUX ORÉO

Cette recette a été postée sur le site  
des **Recettes Approuvées**  
[www.recettesapprouvees.com](http://www.recettesapprouvees.com)

par **Florence G.**

Type de plat : Desserts  
Nombre de personnes : 8 personnes et +  
Niveau de difficulté : Facile  
Temps de préparation : De 15 à 30 minutes  
Temps de cuisson :  
Niveau de prix : Raisonnable  
Type de cuisine : Cuisine de tous les jours  
Thème : Recettes faciles  
Tendances gourmandes : Verrines

## INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 20 biscuits oréo
- 250 g de mascarpone
- 30 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Un peu de lait

## RECETTE

1. Séparer les jaunes et les blancs d'oeufs dans 2 saladiers.
2. Dans le saladier contenant les jaunes, ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé et mélanger.
3. Incorporer le mascarpone.
4. Monter les blancs en neige et les ajouter à la préparation précédente.
5. Tapisser les parois de chaque verrine avec 2 oréo préalablement trempés dans du lait (je les casse en 2 pour plus de facilité)
6. Verser de la crème au centre et bien recouvrir les oréo.
7. Déposer un demi oréo sur le dessus de chaque verrine et réserver 3 heures au frais avant de servir.

## LE MOT DU CONTRIBUTEUR

Avec ces ingrédients, je fais 8 verrines de 5 cm de hauteur pour 7 cm de diamètre.