

Verrines Halloween

Ingrédients

Oréo

250 gr de Mascarpone

90 gr de sucre
(en poudre)

30 cl de Crème liquide entière



Oreo

mascarpone

Oreo (écraser grossièrement les oreo)

Préparation de la mousse de mascarpone

1. Battre le mascarpone, le sucre, le colorant, le jus et le zeste de demi citron ensemble.
2. Fouetter la crème liquide en chantilly bien ferme.
3. Ajouter délicatement cette chantilly au premier mélange jusqu'à homogénéité.
4. Verser ensuite la préparation à l'aide d'une poche ou avec une cuillère et mettre au frais pour au moins 4 heures .