

## Verrines aux fruits rouges

Pour la crème :

250g de mascarpone, 1 yaourt nature, le jus d'un  $\frac{1}{2}$  citron 50g de sucre

Fouetter le tout

Les fruits :

Mélanger les fraises (environ 500g) et les framboises (250g)

avec un coulis de fruits rouges ou un sirop léger

Le biscuit :

Emietter les Speculos (1/2 paquet)

Superposer les couches et c'est prêt.

Mettre au frais au moins deux heures.