

TIRAMISU aux spéculoos



Temps
25 min

Personnes
6

Facile

Bon marché

Ingrédients

Nombre de personnes

-  250 g de mascarpone
-  80 g de sucre roux
-  1 sachet de sucre vanillé
-  3 oeufs
-  300 g de spéculoos
-  2 tasses de café noir assez fort
-  30 g de cacao en poudre non sucré

Ustensiles

-  1 saladier
-  1 fouet
-  1 spatule
-  1 tamis
-  1 balance
-  1 batteur électrique
-  15 verrines

Préparation

TEMPS TOTAL : 25 MIN

Préparation : 25 min

Etape 1

Faire un ruban avec les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé.

Etape 2

Y ajouter le mascarpone.

Etape 3

Battre les blancs en neige, les incorporer délicatement au mélange.

Etape 4

Monter le gâteau: tremper, au fur et à mesure, les speculoos dans le café (attention à ne pas les "détremper").

Etape 5

Dans un plat, mettre une couche de biscuits, ensuite une couche de crème au mascarpone. Ensuite une autre couche de biscuits, et terminer par une couche de crème.

Etape 6

Saupoudrer de cacao, couvrir d'un film plastique et mettre au réfrigérateur quelques heures.

BON APPÉTIT