



Tiramisu aux Spéculoos

Ingrédients : (pour 6 personnes - plat carré d'environ 22 cm)

- 45 biscuits Spéculoos (15 x 3 couches)
- 15 cl de café fort (expresso)
- 2 C à Soupe de cacao amer en poudre
- 4 œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 250 g de mascarpone

Recette :

Préparez le café et laissez-le refroidir.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux. Ajoutez le mascarpone et fouettez bien jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement dans le saladier.

Trempez les Spéculoos dans le café rapidement et disposez-les dans le fond d'un plat carré.

Recouvrez le fond du plat de Spéculoos. Recouvrez d'une couche de crème au mascarpone. Déposez de nouveau des biscuits imbibés de café sur la crème et recouvrez de crème. Terminez par une couche de Spéculoos. (Il y a 3 couches de 15 biscuits à chaque fois.)

Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 6h, l'idéal étant de 12h. Au moment de servir, saupoudrez de cacao amer en poudre. C'est une délicieuse variante du tiramisu traditionnel !