

RECETTE Tiramisu

au speculoos

Difficulté



6 personnes

25 min.

Env. 10€



Ingrédients :



- 300g. de speculoos
- 250g. de mascarpone
- 70g. de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 1 tasse de café noir
- 1 pincée de sel
- 30g. de cacao en poudre

Préparation :



1. Séparer le blanc et jaune des œufs.
2. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé.
3. Y ajouter le mascarpone.
4. Battre les blancs en neige jusqu'à avoir une texture consistante. Les incorporer délicatement au mélange (pour ne pas casser les blancs).
5. Monter le gâteau : Tremper au fur et à mesure les speculoos dans le café. (Astuce : Superposer deux couches de speculoos pour une meilleure texture).
6. Par dessus la couche de biscuits, ajouter une couche de crème au mascarpone. Puis une couche de biscuits et terminer par une couche de crème.
7. Placer au réfrigérateur au minimum 8 heures. Saupoudrer d'une légère couche de cacao avant de servir.

Éléa Vanderstock