



Tiramisu Spéculos



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 0 mn
Temps Total : 1 jour

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 8 à 10 coupes individuelles (selon la taille des coupes)

- > 500gr de spéculos
- > 4 œufs
- > 500gr de mascarpone
- > 5 CàS de sucre en poudre
- > 2 CàS de pâte de spéculos
- > café fort non sucré froid
- > cacao en poudre

Matériels particuliers :

- > Coupes à glaces

Préparation

Séparer les jaunes des blancs et faire blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la pâte de spéculos. Bien mélanger. Enfin ajouter le mascarpone, remuer jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Pour le montage, mettre le café dans une assiette creuse, y faire rapidement tremper les spéculos (conserver quelques gâteaux pour la fin).

Tapisser le fond et les bords des coupelles avec les gâteaux puis ajouter la préparation au mascarpone.

Conserver au moins 24h au frais.

Au moment de servir, concasser les derniers spéculos et saupoudrer en les coupelles puis finir la présentation en saupoudrant de poudre de cacao.

Astuces

On peut remplacer les plats individuels par un grand plat unique pour un dessert convivial à partager.