

Tiramisu aux Spéculoos

 Facile

 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de Mascarpone
- 80 g de sucre roux
- ½ cuillère à moka de vanille en poudre
- 3 gros oeufs
- 300 g de Spéculoos de chez matthieu
- 2-3 tasses de café noir assez fort
- 1 cuillère à soupe d'Amaretto (facultatif)
- 30 g de cacao en poudre non sucré
- Une pincée de sel

Préparation

Étape 1

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis y ajouter la Mascarpone.

Étape 2

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel, puis les incorporer délicatement au mélange.

Étape 3

Ajouter l'Amaretto au café noir.

Étape 4

Monter le gâteau :

Tremper, au fur et à mesure, les Spéculoos dans le café (attention à ne pas les «détremper»).

Étape 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 Mascarpone

Étape 6

Couvrir d'un film plastique et mettre au réfrigérateur 3 heures.

Étape 7

Au moment de servir, saupoudrer de cacao.

Bonne dégustation !