

---

## Tiramisu aux Spéculoos

---

### Ingrédients :

- 250 g de Mascarpone
  - 80 g de sucre roux
  - $\frac{1}{2}$  cuillère à moka de vanille en poudre
  - 3 gros oeufs
  - 300 g de Spéculoos
  - 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
- 
- Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis y ajouter la Mascarpone.
  - Battre les blancs en neige avec une pincée de sel, puis les incorporer délicatement au mélange.
  - Ajouter l'Amaretto au café noir.
  - Monter le gâteau :  
Tremper, au fur et à mesure, les Spéculoos dans le café (attention à ne pas les "détremper").
  - 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
  - Couvrir d'un film plastique et mettre au réfrigérateur 3 heures.
  - Au moment de servir, saupoudrer de cacao