

Tiramisu aux spéculoos



🍴 6 portions · ⌚ prep. 25m · 🕒 cuisson 0m

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait

Tiramisu revisité avec des spéculoos à la place des biscuits à la cuillère, trempés dans du café noir à l'amaretto. Crème au mascarpone, blancs montés en neige, saupoudré de cacao. Sans cuisson.

Belgique

INGRÉDIENTS

□ jaunes d œufs	3	□ amaretto	1 càs
□ sucre roux	80 g	□ tasses de café noir, assez fort	2
□ sucre vanillé	1 sachet	□ spéculoos	300 g
□ mascarpone	250 g	□ cacao en poudre non sucré	30 g

PRÉPARATION

1. Faire un ruban avec les *jaunes d œufs*, le *sucré roux* et le *sucré vanillé*.
2. Ajouter le *mascarpone* et mélanger.
3. Monter les blancs des 3 œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange.
4. Ajouter l'*amaretto* aux *tasses de café noir*.
5. Tremper les *spéculoos* au fur et à mesure dans le café, sans les détrempier.
6. Dans un *plat à gratin*, disposer une couche de biscuits trempés, puis une couche de crème au mascarpone. Recommencer avec une couche de biscuits et terminer par une couche de crème.
7. Saupoudrer de *cacao en poudre non sucré*, couvrir de film plastique et mettre au *réfrigérateur* quelques heures.

L'astuce : profiter de cette recette pour cuisiner ses spéculoos maison, c'est mille fois meilleur et très facile.

Attention à ne pas trop tremper les spéculoos dans le café — ils doivent rester légèrement croquants au cœur.