



TIRAMISU VERSION SPÉCULOOS



Pour 6 personnes | Préparation 20 mn | Réfrigération 6 h

Ingrédients

- 3 oeufs
- 70 g de sucre de canne
- 250 g de mascarpone
- 125 g de spéculoos
- 150 ml de café corsé
- Cacao en poudre non sucré



Préparation de la recette

1. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
2. Battez les blancs en neige bien ferme, puis incorporez-les délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule souple.
3. Émiettez les spéculoos et répartissez-les au fond des verrines. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de café, puis recouvrez avec la préparation au mascarpone.
4. Saupoudrez de cacao à l'aide d'une passoire fine.
5. Placez les verrines au réfrigérateur pendant au moins 6 heures avant de les déguster.
6. S'il reste des spéculoos, saupoudrez les verrines de spéculoos émiettés juste avant de servir.

Astuce

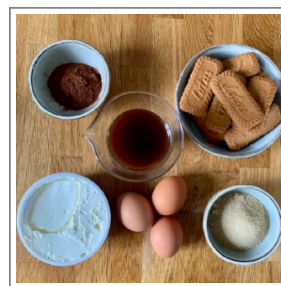
Saupoudrez le cacao avant de placer les verrines au réfrigérateur. Il s'humidifiera au contact de la préparation au mascarpone, ce qui atténuera son côté râpeux et renforcera la saveur chocolatée.

Dégustez ce tiramisu bien frais, lorsque les spéculoos se sont imprégnés de café et que les saveurs se sont bien développées. Un dessert gourmand et réconfortant, parfait pour terminer le repas sur une note douce et chocolatée !

Variantes

Vous pouvez remplacer les spéculoos par les biscuits de votre choix:

En version individuelle dans des verrines ou dans un plat à partager, choisissez le format qui vous convient !



Informations nutritionnelles

Avec 40 % de matières grasses pour le mascarpone, des spéculoos et du sucre, ce tiramisu est un dessert gourmand et festif. Le plus important : savoir le déguster et en faire un plaisir occasionnel !