DE-634

Tiramisu au Spéculoos et à l'Advocaat (Version 2)

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MASCARPONE	500g
- CAFÉ ORIENTAL	
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	6-8
- SPÉCULOOS TENDRES (BISCUITS)	3
- AMANDES EFFILÉES	3-4 c à soupe
- ADVOCAAT (ALCOOL)	2 dl
- BLANC(S) D'OEUF(S)	5
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE VANILLÉ	1 sachet
- SUCRE DE CANNE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	4 c à soupe

Recette:

- Faites brièvement griller les amandes dans une poêle à revêtement antiadhésif. Ajoutez-y la sucre de canne tout en remuant jusqu'à ce que les amandes soient bien colorées et brillantes. Laissez refroidir.
- Coupez les spéculoos tendres en morceaux.
- Battez les blancs d'œufs en neige.
- Déposez dans le fond des verrines un peu spéculoos durs concassés. Ajoutez les dés de spéculoos tendres par-dessus et arrosez de café oriental.
- Battez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à obtention ce qu'ils blanchissent. Ajoutez le sucre vanillé, le mascarpone et l'Advocaat tout en continuant à battre.
- Incorporez délicatement les blancs d'œufs en neige.
- Répartissez ce mélange sur les spéculoos et placez les verres au réfrigérateur pendant au moins 6-8 h.
- Émiettez les amandes caramélisées au-dessus des verres juste avant de servir.