DE-55

TIRAMISU AU SPÉCULOOS ET À L'ADVOCAAT

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de repos : 8 heures

Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	250g
- MASCARPONE	200g
- AMANDES EFFILÉES	25g
- CAFÉ	1 tasse
- ADVOCAAT (ALCOOL)	2dl
- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE VANILLE	1/2 sachet
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- CANNELLE	1/4 c à soupe

Recette:

- Faites brièvement griller les amandes dans une poêle. Ajoutez la cassonade et la cannelle tout en remuant jusqu'à ce que les amandes soient bien colorées et brillantes. Laissez refroidir.
- Coupez les spéculoos et placez-le dans le fond de chaque verrines. A l'aide d'une seringue, imbibez le biscuit de café.
- Battez les blancs d'œufs en neige.
- Battez les jaunes avec le sucre semoule au fouet jusqu'à obtention d'une masse claire et lisse.
- Ajoutez le sucre vanillé, le mascarpone et l'advocaat et continuez à fouetter.
- Incorporez délicatement les blancs d'œufs en neige.
- Répartissez le mélange sur les spéculoos et placez au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.
- Au moment de servir, émiettez les amandes enrobées au-dessus des verrines

Variante:

Vous pouvez également préparer ce dessert dans un grand plat.

Remarque:

pour 10 verrines