

Tarte Tiramisu et Pâte de Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Temps de repos : min. 4 h

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	2 c à soupe (Maison : DI-277)
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	80g
- MASCARPONE	250g
- SUCRE SEMOULE	100g
- SUCRE IMPALPABLE	1/2 c à soupe
- SEL	1 pincée
- CAFE FORT	1 tasse (froid)
- BISCUIT(S) BOUDOIR	10-12
- POUDRE DE CACAO	en déco



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Foncez la pâte dans un moule rond de 20 cm de diamètre sur du papier sulfurisé (Hauteur environ 3-4 cm). Piquez le fond avec une fourchette.
- Faites-la cuire à blanc (avec des pois-chiche au fond) pendant 15 minutes.
- Retirez les pois-chiche et gardez les bords verticaux à l'aide papier aluminium. Réenfournez pendant 15 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir.
- Entre temps, séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Fouettez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Réservez.
- Fouettez la crème fraîche en chantilly avec le sucre impalpable. Réservez.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Intégrez ensuite le mascarpone toujours au fouet.
- A l'aide d'une spatule, ajoutez à cette crème mascarpone les blancs d'œufs en neige puis la crème chantilly. Réservez au frais.
- Lorsque la pâte brisée est refroidie, étalez au fond la pâte à tartiner au spéculoos.
- Ajoutez ensuite une partie de crème de mascarpone.
- Faites tremper les boudoirs brièvement dans le café fort et déposez-les sur la crème.
- Recouvrez le tout du reste de crème mascarpone et lissez.
- Réservez au frigo au minimum 4 heures.
- Saupoudrez alors de poudre de cacao et démoulez délicatement.
- Coupez en portions et servez sans attendre.