

Tiramisu au Spéculoos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MASCARPONE	250g
- CAFÉ ORIENTAL	
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	16 + 4 entiers
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	4 c à soupe
- CACAO AMER EN POUDRE	un peu

Recette:

- Concassez les 16 spéculoos au Monsieur Cuisine: 2x 5 secondes sur turbo.
- Séparez les jaunes des blancs d'oeufs.
- Montez les blancs en neige ferme à l'aide d'un robot.
- Fouettez les jaunes avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Intégrez-y le mascarpone toujours au fouet afin d'obtenir une crème lisse.
- Incorporez alors les blancs en neige délicatement à cette crème de mascarpone.
- Dans les verres, ajoutez d'abord un peu de spéculoos concassé puis arrosez avec 1/2 c à soupe de Café Oriental.
- Surmontez d'une première couche de crème mascarpone.
- Ajoutez ensuite une seconde fois du spéculoos concassé avec un peu de Café Oriental.
- Remplissez les verrines de crème mascarpone.
- Filmez et réservez au frais.
- Au moment de servir, saupoudrez de cacao le sommet et enfoncez légèrement un biscuit spéculoos entier.

