

zeste

Tiramisu au spéculoos

par *FRÉDÉRIC NYS*

Quantité : **6 portion** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **4 h 30 min**

Préparation **30 min**

Réfrigération **4 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

3 oeufs

250 g (1 tasse) de mascarpone

100 g (1/2 tasse) de cassonade

20 biscuits spéculoos

15 ml (1 c. à thé) de sucre vanillé

5 ml (1 c. à thé) d'amaretto

20 ml (4 c. à thé) de café espresso

Cacao amer en poudre

Bon à savoir !

Le Spéculoos est un biscuit sec belge composé de farine, de beurre, de cassonade, d'œufs, et d'épices comme la cannelle, le gingembre, la muscade et les clous de girofle. Vous pouvez en trouver dans des épicerie fines ou spécialisées en produits importés.

Préparation

1. Séparer les jaunes des blancs. Blanchir les jaunes avec la cassonade et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un ruban. Ajouter le mascarpone et méla au fouet.
2. Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporer délicatement les blancs d'œufs au premier mélange, à la spatule.
3. Dans une assiette profonde, mélanger l'Amaretto avec le café fort. Imbibe biscuits spéculoos.
4. Tapisser le fond d'un plat (ou moule) en pyrex de biscuits imbibés et verser moitié de la préparation au mascarpone. Remettre une couche de biscuits imbibés et mettre le reste de la crème mascarpone.
5. Saupoudrer de cacao et réfrigérer environ 4 heures avant la déguster.

PUBLICITÉ