

TIRAMISU AUX SPECULOOS

Ingrédients :

pour 6 personnes)

250 g de mascarpone.

80 g de sucre roux.

1 sachet de sucre vanillé.

3 gros œufs.

300 g de speculoos.

2-3 tasses de café noir assez fort.

1 cuillère à soupe d'amaretto.

30 g de cacao en poudre non sucré

Préparation :

Faire un ruban avec les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé.

Y ajouter le mascarpone.

Battre les blancs en neige, les incorporer délicatement au mélange.

Monter le gâteau: tremper au fur et à mesure les speculoos dans le café (attention à ne pas les "détremper").

Dans un plat ou des ramequins individuels, mettre une couche de biscuits, ensuite une couche de crème au mascarpone.

Ensuite une autre couche de biscuits, arroser avec de l'amaretto et terminer par une couche de crème.

Couvrir d'un film plastique et mettre au réfrigérateur quelques heures (encore meilleur si préparé la veille).

Au moment de servir, saupoudrer de cacao.