

Recettes

TIRAMISU AUX SPECULOOS

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 250 g de mascarpone
- 100 g de sucre roux
- 20 biscuits spéculoos
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé
- 5 cl d'amaretto (facultatif)
- 20 cl de café noir très serré (expresso)
- Cacao amer

Préparation

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.

Aux jaunes d'œufs, ajouter progressivement le sucre roux et le sucre vanillé.

Bien mélanger en ajoutant le sucre de manière à obtenir un mélange homogène et mousseux. Les œufs et le sucre doivent former un ruban bien ferme. Ajouter le mascarpone aux œufs et mélanger au fouet.

Battre les blancs d'œufs en neige bien fermes (retourner les blancs pour voir s'ils tiennent mais attention à ne pas les faire tomber).

Incorporer les blancs d'œufs avec le mélange œufs/mascarpone. Incorporer tout doucement à la spatule en soulevant délicatement le mélange. Il faut éviter que les blancs d'œufs retombent.

Dans une assiette profonde, mélanger le café avec le marsala (avec éventuellement un peu de caramel).

Tremper légèrement les biscuits spéculoos dans l'assiette creuse. Ne pas trop les imbiber afin que les biscuits restent fermes. Il faut que l'intérieur du biscuit reste sec.

Tapiser le fond d'un plat avec une couche de biscuits et recouvrir la couche de biscuits avec le mélange mascarpone et œufs.

Alterner les couches de biscuits et de crème et terminer avec une couche de crème. Mettre le plat au réfrigérateur pendant 4 h. Servir les portions saupoudrées de cacao amer

Bon appétit !

Dessert