

Tiramisu aux Spéculoos



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 6 h

Voici une petite recette testée ce week-end qui devrait vous plaire.

Ingrédients

- 500 g de mascarpone
- 6 oeufs
- 6 cuillères à soupe de sucre fin
- 2 bouchons de rhum ambré - facultatif
- 250 g de spéculoos - environ 30 biscuits
- 2 pincées de sel

Préparation

- 1 Séparez les blancs d'œufs des jaunes dans deux saladiers différents. Ajoutez le sucre aux jaunes d'œufs et mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone pour obtenir un mélange bien homogène ainsi que le rhum.
- 2 Montez vos blancs d'œufs en neige bien ferme avec du sel. Intégrez-les délicatement au mélange à base de mascarpone en soulevant doucement la préparation pour éviter qu'ils ne se cassent. Réservez au réfrigérateur.
- 3 Emiettez vos Spéculoos et mettez-en une couche au fond de vos ramequins. Répartissez la crème par dessus et remettez une couche de spéculoos émiettés jusqu'à ne plus avoir de crème. Réservez au frais pendant au moins 5 heures pour une bonne tenue du tiramisu.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines . Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

