

TIRAMISU AUX SPECULOOS



- 250 g de mascarpone
 - 100g de cassonade
 - des spéculoos
 - 25 cl de café
 - 4 œufs
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - sel
-

1/ Casser les œufs en prenant soin de bien séparer les jaunes des blancs d'œufs.

2/ Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pincée de sel.

3/Aux jaunes d'œufs, ajouter la cassonade et le sucre vanillé. Bien mélanger ! Ajouter le mascarpone. Bien mélanger de nouveau pour obtenir un mélange homogène.

4/ Ajouter très délicatement les blancs battus dans le mélange avec une cuillère en bois.

5/ Mettre le café dans une assiette creuse.

6/ Dans les verrines, tapiser le fond d'une couche de biscuits trempés légèrement dans le café et alterner avec une couche de mélange mascarpone/œufs. Alternner successivement et terminer par un gâteau.

Pour finirMettre les verrines au réfrigérateur pendant 4 heures.



**BON
APPETIT !**