

# Tiramisu spéculoos



## *Shopping : pour un plat carré de 22 cm environ*

- 2 oeufs
- 55g de sucre semoule
- 25g de sucre glace
- 300g à 350 g de mascarpone
- quelques gouttes de jus de citron + 1 pincée de sel
- 2 paquets de spéculoos (200g à 250 g environ)
- un bol de café
- amaretto (facultatif)
- cacao en poudre non sucré

## *In process :*

- Préparer le café, et laisser refroidir.
- Fouetter au batteur les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le mascarpone, et bien fouetter.
- Monter les blancs en neige ferme avec le jus de citron, le sel, et le sucre glace rajouté lorsque les blancs sont bien mousseux.
- Incorporer les blancs délicatement aux jaunes, avec une maryse, en soulevant le mélange, et en faisant tourner le plat.
- Tremper 4 à 5 secondes les spéculoos dans le café (avec l'alcool si vous aimez).
- Tapisser le plat de service et/ou les verrines individuelles.
- Mettre une couche de crème, saupoudrer de cacao avec une passoire.
- Remettre des biscuits, de la crème, du cacao.
- Finir avec une dernière couche de biscuits, de la crème. Réserver au frais, l'idéal étant une nuit.
- Avant le service, saupoudrer de cacao.