TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

Ingrédients :

4 personnes

200g Mascarpone
1 Vingtaine de biscuits spéculoos
2 Oeufs
60g Sucre roux
30cl Café
15g Sucre en poudre
1 pincée Sel

Préparation:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- À l'aide d'un fouet, battez vivement le mascarpone avec les jaunes d'œufs et le sucre roux.
- Montez les blancs en neige fermes avec le sel puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- Mélangez le café avec le sucre en poudre pour le dissoudre.
- Mettez un peu de crème au mascarpone dans le fond des verrines, trempez les spéculoos dans le café et déposez-les par-dessus.
- Renouvelez l'opération jusqu'à ce que les verrines soient remplies
- Placez au frais 24 h.
- Émiettez un peu de spéculoos sur chaque verrine et servez.

Les conseils de Nina : Si vous êtes pressé, vous pouvez réaliser ce dessert le jour même, au moins 4 h à l'avance.