

Tiramisu aux spéculoos et caramel



Temps de préparation: 15 mn

Temps d'attente: 6 heures à 24 heures.

Ingrédients pour 4 belles verrines:

- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 60 g de sucre glace
- 20 spéculoos (sablés belges)
- 6 cuillères à soupe d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe de caramel
- 1 goutte d'extrait d'amande amère
- 4 cuillères à café de pralin

Recette:

- Séparer les blancs de jaunes d'œufs.
- Battre ensemble le sucre glace et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil.
- Dans une assiette creuse, mélanger l'eau, le caramel et l'extrait d'amande amère.
- Pour chaque verrine: tremper trois spéculoos dans le liquide caramélisé, les casser et les déposer au fond. Recouvrir de deux cuillères à soupe de crème au mascarpone. Tremper de nouveaux trois spéculoos, les casser et les déposer sur la crème. Recouvrir de nouveau de crème au mascarpone et finir par saupoudrer une cuillère à café de pralin sur le dessus.
- Filmer et réfrigérer pendant au minimum 6 heures.
- Déguster bien frais !