

Tiramisu aux spéculoos II

Ingrédients

250 gr de mascarpone à température ambiante
2 cs de sucre en poudre
2 bonnes cs de pâte de spéculoos
2 oeufs
spéculoos

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige ferme et réserver

Mélanger le mascarpone avec les jaunes, le sucre et la pâte de spéculoos

Ajouter délicatement les blancs en neige

Mettre au fond de la verrine des spéculoos écrasés

Recouvrir de la préparation mascarpone

Mettre au frais au minimum 2 h

Au moment de servir décorer avec un peu de spéculoos écrasé



<http://atablecheznatt.canalblog.com>