

Tiramisu aux Spéculos

Ingrédients pour : 6 personnes

- 24 spéculos
- 25 cl de café expresso
- 500 grammes de mascarpone
- 3 œufs
- 1 citron
- 100 grammes de sucre de canne blond
- cacao amer en poudre

Préparation : 30 minutes

Imbibage : 20 minutes

Réfrigération : 2 heures



Laurent Mariotte

**Prix moyen : 1.50 €uros
par personne**

Préparation

Dans un saladier émiettez les spéculos et versez le café froid

Laissez les biscuits s'imbibent 20 minutes

Mélangez le mascarpone et les jaunes d'œufs

Ajoutez un peu de zeste de citron

Montez les blancs en neige avec le sucre

Puis incorporez-les doucement à la préparation précédente

Tapissez un plat avec la moitié des spéculos

Puis versez la moitié de l'appareil dessus et renouvelez l'opération

Tassez l'ensemble et placez-le au moins 2 heures au réfrigérateur

Au moment de servir saupoudrez le tiramisu de cacao

