



Tiramisu au speculoos

Ingredients

125g de mascarpone

160g de crème liquide entière

110g de pâte speculoos

des biscuits cuillers

du lait

de la pâte de speculoos

Étape de la recette

- Pour 2 grosses verrines -

Tremper rapidement les biscuits cuillers dans le lait et déposer dans le fond des verrines

Fouetter ensemble le mascarpone, la pâte de speculoos et la crème liquide jusqu'à obtenir une mousse ferme

Recouvrir les biscuits d'une couche de mousse

Remettre une couche de biscuits cuillers trempé rapidement dans le lait

Recouvrir de mousse

Et pour finir napper d'une couche de pâte de speculoos préalablement réchauffer pour fluidifier

Laisser 3h au frais