



Tiramisu speculoos

Ingredients

24 biscuits cuillers
250g de mascarpone
320g de crème liquide entière
80g de pâte speculoos
du lait

Déco

de la pâte de speculoos et des speculoos émiettés

Étape de la recette

- Pour 4 personnes -

Dans un saladier mettre la crème liquide, la mascarpone et la pâte de speculoos

Fouetter jusqu'à obtention d'une préparation assez ferme

Verser le lait dans un contenant, y tremper 12 biscuits 1 à 1

Les disposer dans le fond du plat

Recouvrir de crème mascarpone speculoos

Mettre le reste des biscuits, préalablement imbibés de lait

Étaler le reste de la crème mascarpone speculoos

Pour terminer recouvrir de pâte de speculoos et mettre tout le tour des speculoos émiettés

Mettre 6h au frais et le tour est joué !

ASTUCE

- Trempe rapidement les biscuits pour garder une belle texture
- Laisse reposer plusieurs heures au réfrigérateur pour un tiramisu bien pris
- Le tiramisu se conserve au frais, bien filmé ou dans une boîte hermétique
- Il est recommandé de préparer le tiramisu la veille
- La recette fonctionne également très bien en verrine