



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 pte de speculoos et la crme liquide jusqu' obtenir une mousse ferme

Recouvrir les biscuits d'une couche de mousse

Remettre une couche de biscuits cuillers tremp rapidement dans le lait

Recouvrir de mousse

Et pour finir napper d'une couche de pte de speculoos pralablement rchauffer pour fluidifier

Laisser 3h au frais