TIRAMISU SPÉCULOOS

DESSERT

Pour 6 personnes

Temps de préparation : **25 min**
Temps de repos : **1 nuit**

Ingrédients

– 1 œuf
– 70 g de sucre semoule
– 175 g de mascarpone
– 6 portions de La Vache qui rit
– 220 g de crème montée
– 2 cafés serrés
– 6 boudoirs
– 8 spéculoos
– cacao en poudre

Préparation

1 Blanchir l'œuf avec le sucre jusqu'au ruban.
2 Au batteur, mélangez le mascarpone et les portions de La Vache qui rit. Ajoutez l'œuf blanchi.
3 Terminez avec la crème fouettée et serrez la préparation.
4 Trempez les biscuits dans le café et placez-les au fond du moule.
5 Garnir d'une couche de crème et recouvrir avec les biscuits spéculoos trempés.
6 Terminez avec une nouvelle couche de crème et lissez. Placez au réfrigérateur au moins une nuit.
7 Recouvrir de cacao en poudre.

Pour servir le tiramisu en parts, le placer au grand froid au préalable pendant 3h.

Retrouvez toutes nos recettes sur
WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES