

# 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 dposer 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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr