



## 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