

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 crme liquide, la mascarpone et la pte de speculoos

Fouetter jusqu' obtention d'une prparation assez ferme

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

Les disposer dans le fond du plat

Recouvrir de crme mascarpone speculoos

Mettre le reste des bicuits, pralablement imbibs de lait

Etaler le reste de la crme mascarpone speculoos

Pour terminer recouvrir de pte de speculoos et mettre tout le tour des speculoos mietts

Mettre 6h au frais et le tour est jou !

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

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