

La recette de Béatrice :

Tiramisu "à la belge"



Ingrédients :

- 3 œufs
- un paquet de spéculoos
- 250g de mascarpone
- une coupe de café fort
- 150g de sucre
- un sachet de sucre vanillé
- du cacao pur

Préparation :

Séparer les œufs.

Mélanger les jaunes au sucre puis au mascarpone.

Battre les blancs en neige et les incorporer doucement au mélange.

Dans un plat, poser un lit de spéculoos légèrement trempés dans le café, couvrir du mélange, remettre une couche de spéculoos, recouvrir du mélange puis saupoudrer de cacao.

Mettre au frais. Il est meilleur si vous le préparez à l'avance (Béatrice le fait la veille).