

TIRAMUS SPECULOS CHOCOLAT

Nombre de personnes : 6

Ingrédients

- 1 paquet de spéculoos
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- Copeau de chocolat

Préparation

- Séparer les blancs des jaunes.
- Mélanger les jaunes avec le sucre vanillé et le sucre en poudre puis ajouter le mascarpone.
- Monter les blancs en neige.
- Ajouter les blancs en neige au mélange jaunes d'œufs, sucre et mascarpone.
- Dans un grand plat, mettre au fond une couche de spéculoos puis une couche du mélange.
- Faire deux ou trois couches.
- Saupoudrer généreusement de copeaux de chocolat.
- Mettre au frigo au moins 2h avant.