

# TIRAMISU SPECULOOS QUOT;NUTELLAQUOT;

Recette proposée par kat35



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** 12 h - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 5 personnes

- 150 g de speculoos - 3 oeufs - 30 g de sucre - 1 cas de vanille - 250 g de mascarpone - 100 mL de lait
  - 200 g de pâte à tartiner (nutella) - cacao en poudre pour la déco
- 

1. Placer les biscuits dans la cuve et lancer le programme GLACE PILEE, réserver
2. Nettoyer la cuve, bien la sécher et placer le batteur. Mettre les blancs d'oeufs et lancer le prog BLANCS EN NEIGE, les réserver
3. Enlever le batteur, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, la vanille et le mascarpone dans la cuve et lancer le programme EXPERT 1 min / vit 12 / 0°C
4. Mélanger délicatement cette préparation avec les blancs d'oeufs réservés
5. Pendant ce temps, mettre le lait et la pate à tartiner dans la cuve et lancer le programme EXPERT 5 min / vit 2A / 50°C, puis 15 s / vit 14.
6. Passer au dressage : dans une verrine, mettre une couche de spéculoos, une de pâte à tartiner, puis une de mousse mascarpone et on recommence l'opération.
7. Mettre au réfrigérateur 2H minimum
8. Avant de servir saupoudrer de cacao et / ou poudre de spéculoos

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : kat35