

# TIRAMISU AUX SPECULOOS



---

**Préparation :** 25 min - **Repos :** 12 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

---

**Ingédients :** 8-10 personnes

- 5 oeufs - 60 g de sucre - 300 g de spéculoos - 1 pincée de sel - 500 g de mascarpone - 200 ml de café filtre ou expresso - 3 c.s. de marsala ou amaretto (facultatif)

---

1. Dans la cuve bien propre, installez le batteur à blancs. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes, placez les blancs dans la cuve avec une pincée de sel et lancez le programme BLANCS EN NEIGE en ôtant le bouchon de l'ouverture. Réservez.

2. Ensuite, placez les jaunes dans la cuve, ajoutez le sucre et lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 13 (sans chauffer). Faites blanchir le mélange puis ajoutez le mascarpone et relancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 12 (sans chauffer). Incorporez délicatement les blancs dans la crème au mascarpone à l'aide de la spatule.

3. Réservez 1/4 des spéculoos. Imbibez légèrement le reste des spéculoos de café froid et d'alcool éventuellement. Tapissez le fond du plat de speculoos imbibés.

4. Garnissez ensuite de crème, couvrez de spéculoos imbibés puis ajoutez de nouveau une couche de crème et placez le plat au réfrigérateur pour une nuit.

5. Installez la cuve transparente et mixez le quart de spéculoos restant dans la mini cuve avec le programme ROBOT. Réservez.

6. Au moment de servir, saupoudrez de poudre de spéculoos.

