

Trifle au spéculoos

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 ml de crème entière
150 ml de crème aigre
10 grammes de sucre impalpable
200 grammes de cakes
45 ml de cognac
cannelle en poudre
60 grammes spéculoos
50 grammes de sauce caramel (rête à l’emploi)

Méthode de préparation

1. **Mélangez la crème entière, la crème épaisse et le sucre glace et faites monter ce mélange en le fouettant.**
2. **Coupez le cake en tranches de 2 cm d’épaisseur et garnissez le fond de 6 verres avec 1/3 des tranches. Arrosez-les de cognac.**
3. **Saupoudrez-les d’un peu de cannelle en poudre et de spéculoos émiettés.**
4. **Ajoutez des couches de crème, de sauce caramel, de cake, de cognac et de spéculoos.**