

Tiramisu au spéculoos et à l'advocaat

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

200 grammes de spéculoos (tendres)
6 spéculoos (durs)
200 grammes de mascarpone
1 thé
1 décilitre d'advocaat
3 blancs d’œufs
2 jaunes d’œuf
1⁄2 sachet sucre vanillé
2 cuillères à soupe de cassonade brune
2 cuillères à soupe de sucre
1 pincée de cannelle en poudre

Méthode de préparation

1. **Émiettez les spéculoos tendres.**
2. **Préparez 1 dl de thé.**
3. **Battez les blancs d'œufs en neige ferme.**
4. **Émiettez les spéculoos durs.**
5. **Recouvrez le fond des verres avec les spéculoos durs émiettés. Disposez par-dessus les spéculoos tendres émiettés. Arrosez de thé refroidi.**
6. **Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez le sucre vanillé, le mascarpone, l'advocaat, la cassonade brune et une pincée de cannelle.**
7. **Incorporez délicatement les blancs d'œufs en neige.**
8. **Répartissez le mélange sur les spéculoos.**

9. **Laissez reposer 8 heures au réfrigérateur.**