



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.