

## TIRAMISU AU CAFE ET SPECULOOS

Pour 4 personnes (recette facile)

250 g	Mascarpone
2	Œufs
8	Spéculoos
50 g	Sucre en poudre
15 cl	Café très fort
1 c.c.	Ricoré
ou	
25 g	Pépites de chocolat

Préparation : 20 minutes  
Réfrigération : 2 à 3 heures  
Sans cuisson

### Sauce

1. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs au fouet avec le sucre puis incorporez le mascarpone.
2. Fouettez les blancs en neige ferme et incorporez-les à la préparation.

### Tiramisu

1. Trempez les spéculoos dans le café et mettez-les dans 4 grands verres évasés en alternance avec la préparation.
2. Terminez avec le mascarpone.
3. Couvrez d'un papier film et mettez au frais 2 à 3 heures et saupoudrez Ricoré (ou de pépites de chocolat) avant de servir.

### Service

Servir.

août 2008 Carole