



TIRAMISU AUX SPECULOOS EN VERRINES ...

Ingrédients :

1 paquet de speculoos
250 g de mascarpone
3 œufs
4 cuillères à soupe de sucre en poudre

Mélanger dans un récipient mascarpone, jaunes d'œufs et sucre,
Monter les blancs en neige d'un autre côté puis rassembler le tout ,
Emiettez les speculoos,
Dresser par couche, en commençant par les speculoos, y verser un peu de café
puis crème
Terminer par une couche de crème,
Saupoudrer de chocolat en poudre.

Prenez un bon livre et patientez 8 heures (au frigo) avant de l'engloutir devant le film du soir !!!!

Bon appétit