

*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*  
**Tiramisu aux speculoos**


**2h30**
**30 min**
**0**
**2h**
**454**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

 Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour le  
 tiramisu aux speculoos**

125 g **Mascarpone**  
 125 ml **Crème liquide (fleurette)**  
 8 **Speculoos**  
 75 g **Sucre semoule**  
 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
 1 c. à soupe **Marsala**  
 1 c. à soupe **Extrait de vanille**  
 1 **Expresso**  
 1 **Cacao en poudre**

**Ingrédients pour le  
 dressage**

4 **Speculoos**  
 1 **Cacao en poudre**  
 1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**

**Étape 1**

Préparation de la mousse au mascarpone

- 1 Verser la crème bien froide dans le bol d'un batteur-mélangeur, commencer à fouetter pour monter la crème. Il est également possible d'utiliser un fouet électrique, ou de fouetter à la main.
- 2 Toujours monter la crème en augmentant la vitesse du batteur au fur et à mesure, elle sera plus aérée et légère.
- 3 Fouetter pendant 10 minutes environ. Réserver.
- 4 La crème est montée lorsqu'on aperçoit les traces du fouet et lorsqu'un bec se forme en retirant le fouet.
- 5 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 6 Plus les jaunes sont blanchis, plus la crème sera onctueuse. On peut également utiliser un fouet électrique.
- 7 Ajouter le mascarpone, remuer à nouveau afin d'obtenir un mélange homogène.
- 8 Verser le marsala et l'extrait de vanille, mélanger une dernière fois.
- 9 Mélanger la crème au mascarpone avec la crème montée.

Afin d'homogénéiser le tout, verser un tiers de la crème

10 Afin d'homogénéiser le tout, verser un tiers de la crème montée dans la crème au mascarpone, bien fouetter, puis ajouter le reste doucement à l'aide d'une maryse.

11 Toujours à l'aide de la maryse remuer du bas vers le haut en faisant tourner le saladier. Cela permettra de ne pas casser la crème.

## Étape 2

### Confection du Tiramisu

- 1 Transférer la crème dans un verre doseur puis en verser un fond dans les verrines. Saupoudrer légèrement de poudre de cacao.
- 2 Tremper les Spéculos dans le café, en insérer un dans chaque verrine.
- 3 Veiller à ce que le café soit léger afin que les épices des spéculos puissent se développer, et froid pour éviter que les Spéculos ne s'effritent entre les doigts.
- 4 Continuer d'alterner crème, cacao et Spéculos jusqu'en haut du verre. Terminer par une couche de mascarpone.
- 5 Réserver au frais pendant 2 heures.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir les tiramisus du réfrigérateur. Les saupoudrer de poudre de cacao et d'une couche de Spéculos préalablement émiettés.
- 2 Décorer le plat de service en parsemant quelques pincées de spéculos écrasés, quelques grains de café, un peu de poudre de cacao et une gousse de vanille.