

Tiramisu crème caramel Spéculoos

Ingrédients (6-8 personnes)

- 20 spéculoos
- 65g de sucre
- 3 œufs
- 250g de mascarpone
- Crème de caramel au beurre salé

Préparation

1. Étape 1 :

Préparez la crème de mascarpone

Séparez les blancs des jaunes.

Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Incorporez la mascarpone.

Battez les œufs en neige et incorporez délicatement au mélange précédent.

Passez les spéculoos au mixer pour les réduire en poudre et incorporez cette poudre tout doucement à la crème œufs-mascarpone.

Réservez au frais.

1. Étape 2 :

Montez le tiramisu dans des verrines ou ramequins :

Mettez au fond de votre verrine une couche de spéculoos émiettés.

Par dessus mettez une couche de caramel au beurre salé.

Recouvrez d'une couche de crème au spéculoos

Répétez l'opération une deuxième fois.

Réservez au frais pendant au moins 12h.

A table !

