

Tiramisu ch'ti



Il n'y a pas longtemps on a fêté l'anniversaire de ma soeur et comme toujours c'est moi qui fait les gâteaux ! Donc j'ai décidé de faire un tiramisù parce que franchement qui n'aime pas ça ?? ^^ Mais je voulais qu'il change du traditionnel alors après plusieurs recherches sur le net je suis tombé sur une recette plutôt pas mal mais trop simple à mon gout alors je l'ai pas mal modifié pour arriver à une vraie tuerie carrément irrésistible donc voici le tiramisù ch'ti aux spéculoos et au caramel !

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

4 oeufs

100g de sucre

250g de mascarpone

1 paquet de spéculoos

Chocolat en poudre

Du café froid

1c. à soupe de marsala

50ml de sauce au caramel

Préparation:

Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le mascarpone ainsi que la sauce caramel et le marsala au mélange jaunes-sucre. Fouettez jusqu'à l'obtention du crème lisse et onctueuse.

Montez les blancs en neige puis ajoutez-les à la préparation. Mélangez doucement. Vous devez obtenir une pâte lisse et onctueuse.

Trempez rapidement une face des spéculoos dans le café puis disposez-les au fond, sur le côté de votre plat. (Gardez-en quelques un, 4 à 5).

Recouvrez les biscuits par la moitié de la crème puis mettez les derniers spéculoos et finissez par le reste de crème saupoudrez de chocolat en poudre.

Laissez le tiramisu au moins 4H au réfrigérateur avant de le déguster.