

TIRAMISU

REVISITÉ EN BELGIQUE ;-)

Ingrédients :

- 4 œufs
- 100 gr de « cassonade » (en France « vergeoise brune »)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 gr de mascarpone
- 24 speculoos
- 1 café type expresso
- poudre de cacao amer

1. Sépare les blancs des jaunes dans deux saladiers
2. Mélange les jaunes avec la cassonade et le sucre vanillé
3. Rajoute le mascarpone au fouet
4. Monte, avec une pincée de sel, les blancs en neige bien ferme
5. Incorpore les délicatement dans le mélange jaunes / sucre
6. Casse les speculoos en petits morceaux, prépare le café et mouille les biscuits
7. Dans des verrines*, mets un peu de biscuits au café, recouvre d'une ou deux cuillères à soupe de crème, ainsi de suite jusqu'au bord
8. Mets les verrines au réfrigérateur pendant 4 heures minimum
9. Saupoudre le dessus des verrines de poudre de cacao avant de servir

BON APPÉTIT

* mes verrines sont de 125cc, je fais entre 8 et 10 verrines selon la taille des oeufs