

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Tiramisu aux speculoos


2h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

2h

REPOS

454

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 Pour homogénéiser le tout, verser au 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.