

# TIRAMISU

Pour 5 personnes : Préparer la veille !

Un pot de mascarpone de 250 g. La marque Carrefour est excellente.



3 œufs  
1 sachet de sucre vanillé,  
2 cuillerées de sucre en poudre  
Chocolat noir  
Spéculos

b - Mélanger ensuite le mascarpone avec les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre. Ne pas mélanger mécaniquement, brassez doucement à la main jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux

a - Séparer le blanc des œufs que vous battez en neige jusqu'à ce qu'il tienne quand on renverse le bol !

c - Rajoutez le blanc d'œufs battu et mélangez le tout à la main. C'est tout pour la crème !

d - Sur une planche à découper, ciselez les spéculos.

e - Faites de même avec le chocolat noir en plus grossier.

f - Dans vos verrines (ou simples verres), déposez un fond de spéculos en miettes (1 cuillère à café)



g - Avec une petite louche à crêpes, versez la crème sur les miettes de spéculos, à mi-verre.



h - Versez une cuillère à café de chocolat ciselé



i - Complétez avec la crème et mettez une 1/2 cuillère à café de spéculos sur la surface. C'est tout ! déjà !



Une fois tous les verres remplis, il faut les mettre au frigo.

Pour cela, je les recouvre avec du film alimentaire en faisant 2 verres à la fois.



Une fois les 2 verres couverts, couper aux ciseaux



Laisser les verrines au frigo, les sortir au dernier moment.

Variantes :

- 1- quelques rondelles de banane au milieu avec le chocolat
- 2- Du café au fond avec le spéculos, sans chocolat