

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 à 6 verrines selon grandeur
Préparation 15 minutes
attente 12 heures

Avec un batteur électrique, battre les jaunes d'oeufs et le sucre.

Ajoutez le mascarpone.

Préparez les espresso et y ajoutez l'Amaretto, incorporer 2 cuillerées à soupe de ce mélange à la préparation précédente et bien mélanger.

Fouettez les blancs en neige et les incorporer à la préparation de mascarpone.

Dans des verrines, répartir un peu de crème, puis recouvrir de spéculoos rapidement trempés dans le mélange café/Amaretto, recouvrir d'une autre couche de crème.

Placer au réfrigérateur pendant 12 heures minimum.

Au moment de servir, saupoudrez de cacao en poudre tamisé à travers une passoire.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Préparez ce dessert la veille.

Tout simplement délicieux, facile de réalisation.

Si vous ne posséder pas de machine à café Nespresso à capsules, faites un café très fort normal.

Source Nanie cuisine

TIRAMISU AUX SPECULOOS



Ingrédients

2 oeufs
250 g de mascarpone
3 à 4 cuillerées à soupe de sucre
2 espresso bien fort style
Ristretto de Nespresso
3 cuillerées à soupe
" d'Amaretto"
environ 15 spéculoos
cacao en poudre
(style Van Houten)

Ajouter un commentaire



