

# 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 expresso 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 expresso bien fort style  
Ristretto de Nespresso  
3 cuillerées à soupe  
" d'Amaretto"  
environ 15 spéculoos  
cacao en poudre  
(style Van Houten)

## Ajouter un commentaire



