Le ch'tiramisu speculoos

6 pers | 20 mn | 24 h

Les **ingrédients**

- 4 œufs
- 250 g de mascarpone
- 250 g de speculoos
- 150 g de sucre semoule
- 1 bol de c. noir fort
- 2 c. à s. de cacao en poudre
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Préparez un bol de café fort. Laissez tiédir. Disposez les spéculos émiettés dans des verres ou des coupes, arrosez avec du café sans noyer les gâteaux.

Etape 2

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez vigoureusement trois jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Etape 3

Réservez les tiramisu 24 heures au réfrigérateur. Saupoudrez de spéculos en poudre