

# *Le Tiramisu aux Spéculos de Vinciane*

## *Ingrédients*

3 œufs  
80 g de sucre  
250 g de mascarpone  
1 paquet de spéculos  
40 cL de café  
Un peu de chocolat en poudre ou râpé (pour la déco)

## *Préparation*

Monter les blancs en neige.  
Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Ajouter le mascarpone, bien mélanger.  
Ajouter les blancs en neige, mélanger délicatement.  
Monter le tiramisu:  
Disposer au fond d'un plat une couche de spéculos trempés dans le café.  
Etaler au-dessus une couche de mélange.  
Disposer 1,5 couche de spéculos trempés dans le café.  
Finir par une couche de mélange.  
Saupoudrer de chocolat râpé ou en poudre.  
Mettre au frais au moins 4 h.