

Tiramisú Speculoos de Vinciane

Ingredientes

3 huevos
80 gramos de azúcar
250 g de mascarpone
1 paquete de speculoos
40 cl de café
Un poco de chocolate en polvo o rallado (para decorar)

Preparación

Batir las claras a punto de nieve.
Blanquear las yemas con el azúcar.
Agrega el mascarpone, mezcla bien.
Agrega las claras, mezcla suavemente.
Montar el tiramisú:
Coloque una capa de speculoos empapados en café en el fondo de un plato.
Extender una capa de mezcla encima.
Coloque 1,5 capas de speculoos empapados en café.
Terminar con una capa de mezcla.
Espolvorea con chocolate rallado o en polvo.
Refrigere por al menos 4 horas.