

Speculoos Tiramisù di Vinciane

Ingredienti

3 uova
80 g di zucchero
250 g di mascarpone
1 pacchetto di speculoos
40cl di caffè
Un po' di cioccolato in polvere o grattugiato (per la decorazione)

Preparazione

Sbattere gli albumi a neve ferma.
Sbollentare i tuorli con lo zucchero.
Aggiungere il mascarpone, mescolare bene.
Aggiungere gli albumi, mescolare delicatamente.
Assemblare il tiramisù:
Disporre sul fondo di un piatto uno strato di speculoos imbevuti nel caffè.
Stendere uno strato di composto sopra.
Disporre 1,5 strati di speculoos imbevuti nel caffè.
Terminare con uno strato di impasto.
Cospargere con cioccolato grattugiato o in polvere.
Conservare in frigorifero per almeno 4 ore.