

# *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.