

Tiramisu au chocolat et spéculoos



Pour 6 personnes

 15 minutes

 10 minutes

Très facile

INGRÉDIENTS

12 spéculoos

1 café allongé

150 g de mascarpone

50 g de sucre en poudre

2 œufs

6 barres de chocolat au lait

1 feuille de gélatine

1 - Disposer les spéculoos dans 6 pots individuels et les imbiber avec le café.

2 - Faire fondre les barres de chocolat au lait au micro-ondes ou au bain marie. Mélanger le mascarpone, le sucre et les œufs.

3 - Fouetter le tout. Ajouter les barres de chocolat fondues.

4 - Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min, puis bien l'égoutter et l'ajouter au mélange.

5 - Avec le mélange obtenu, recouvrir aussitôt les spéculoos imbibés de café

et remplir les pots. Laisser reposer 2 h au réfrigérateur avant de servir.



Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.