



Mon tiramisu

J'ai choisi le tiramisu par ce que j'adore ça depuis tout petit.

Dans ma famille, on le fait souvent pour le dessert.

Ma mère le réussit bien.

Elle le fait en général avec du café et des boudoirs, mais moi je préfère la recette avec des spéculos.

Elle le fait aussi de temps en temps avec des framboises.

La recette de ma mère est vraiment la meilleure.

Je crois que ma mère met un ingrédient secret.

Pour l'instant je ne le connais pas mais je le découvrirai bientôt.

Alors pour faire un tiramisu il faut:

3 œufs

50g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

250g de mascarpone

1 paquet de spéculoos

1 grosse tasse de café fort

du cacao non sucré

La préparation:

- Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Monter les blancs en neige.
 - Mélanger les jaunes avec le sucre et le sachet de sucre vanillé, ajouter le mascarpone.
 - Y ajouter les blancs en mélangeant délicatement.
 - Dans des coupes individuelles (ou dans un plat), mettre une couche de spéculoos trempés dans le café puis une couche de crème puis une nouvelle couche de spéculoos et enfin une couche de crème.
 - Saupoudrer le tout de cacao.
 - Mettre au frigo quelques heures avant de déguster
- Et à la fin ça donne ça

