

## Tiramisalidou



### **Pour 8 verrines (taille d'un verre de cantine)**

- 20 speculoos (plus ou moins)
- 1 tasse de café bien fort
- 500 g de mascarpone
- 1 pot de Salidou
- 6 œufs, blanc et jaune séparés
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de cacao amer
- 1 pincée de sel

Dans un saladier, mettre les jaunes d'œuf, le sucre et le mascarpone et mélanger à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter ensuite le Salidou et mélanger à nouveau.

Mettre une pincée de sel dans les blancs d'œufs puis les monter en neige ferme.

Prélever une cuillère à soupe de blancs en neige et la mélanger au mascarpone-Salidou. Cela permet d'alléger et ensuite d'incorporer les blancs plus facilement.

Incorporer les blancs délicatement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Tremper les speculoos un par un dans le café et les déposer au fond des verrines. Ajouter deux cuillères à soupe de mélange au mascarpone, puis remettre une couche de speculoos au café. Terminer par une couche de mélange au mascarpone, filmer puis laisser au frais toute une nuit.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao amer.

Déguster bien frais