ngrédients pour réaliser la recette Tiramisu Speculoos (pour 8 personnes) :

# un paquet de 250 g de [spéculoos](http://gateau.com/recette-gateau-avec-speculoos),
# 250 g de [mascarpone](http://gateau.com/recette-gateau-avec-mascarpone),
# 70 g de [sucre](http://gateau.com/recette-gateau-avec-sucre) en poudre,
# 20 cl de [café](http://gateau.com/recette-gateau-avec-cafe) serré,
# [4 oeufs](http://gateau.com/recette-gateau-avec-4-oeufs),
# un sachet de [sucre vanillé](http://gateau.com/recette-gateau-avec-sucre-vanille),
# du [chocolat en poudre](http://gateau.com/recette-gateau-avec-chocolat-en-poudre) amer (type Van Houten),
# trois cuillères à soupe de [marsala](http://gateau.com/recette-gateau-avec-marsala) ou d'Amaretto

Préparation de la recette Tiramisu Speculoos :

1. Cassez les oeufs et séparez les jaunes des blancs. Ajoutez le Marsala (ou l'Amaretto) dans le café.

2. Dans un récipient, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez ensuite le mascarpone et mélangez.

3. Battez le blancs en neige. Incorporez-les en douceur dans la préparation.

4. Trempez rapidement chaque spéculoos dans le café.

5. Disposez les spéculoos entiers (si vous utilisez un plat) ou en morceaux (dans des ramequins), puis versez une couche de crème. Recommencez ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de crème.

6. Réservez le plat ou les ramequins au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Saupoudrez le tiramisu de chocolat en poudre. Dégustez.