

# Tiramisu au spéculoos et chocolat blanc coulis de fruits exotiques



## Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g de mascarpone Galbani
- 5 jaunes d'oeufs
- 200 g de sucre semoule
- 1 paquet de 250 g de spéculoos
- 100 g de copeaux de chocolat blanc
- 1 bouteille de coulis de fruits exotiques

## Préparation

Dans un saladier, mettre 5 jaunes d'oeufs puis ajouter le sucre et blanchir le mélange. Ajouter ensuite le mascarpone et réserver au frais.

Pendant ce temps, mixer les spéculoos jusqu'à obtention d'une poudre. Débarrasser dans une boîte.

Prendre 6 coupes à glace et disposer au fond une cuillère à soupe de mascarpone. Couvrir avec la poudre de speculos puis ajouter un étage de préparation au mascarpone.

Remettre du spéculoos puis du coulis de fruits exotiques et un étage de copeaux de chocolat blanc. Finir par un étage de mascarpone et finir avec le spéculoos.

## Astuces

Pour une belle présentation, finir le dessus des tiramisus en faisant moitié spéculoos et l'autre moitié en copeaux de chocolat.