

# Ch'tiramisu

Préparation:30 minutes .Repos:24 heures:

Pour 6 personnes

- . 300 g de mascarpone
- . 3 œufs
- . 70 g de sucre
- . 2 cuillères à soupe de chicorée liquide
- . 200 g de spéculoos

Séparez les jaunes d'oeufs des blancs. Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le mascarpone et la chicorée et fouettez encore 2 minutes.

Montez les blancs de neige et incorporez-les à la préparation.

Remplissez des verrines en alternant la crème et les spéculoos , en commençant par des biscuit et en finissant par la crème. Les spéculoos n'ont pas besoin d'être humidifiés , ils le seront en étant au contact de la mousse pendant le repos au frais.

Laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir ,décorez à votre goût,avec des spéculoos réduit en miettes,des copeaux de chocolat ou avec un macaron à la chicorée.