

# Tiramisu spéculos, café, amaretto au magimix

## Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 0 min	Durée : 15 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Étapes : 13	Astuces : 13	

## Ingrédients

500G de mascarpone  
400G de spéculos  
200G de chocolat au café  
150G de sucre  
20G d'amaretto  
6 oeufs

## Étapes

Â»

Mettre le blanc des oeufs dans le bol du thermomix et monter des [blancs en neige](#).

Â»

Réserver les dans un bol.

Â»

Rincer et essuyer le bol du thermomix.

Â»

Mettre les spéculos dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7. Réserver dans un bol.

Â»

Mettre le chocolat café dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7. Réserver dans un bol.

Â»

Mettre les jaune d'oeufs et le sucre dans le bol du thermomix et régler 3 minutes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter le mascarpone et 70g de poudre de spéculos. Régler 3 minutes sur la vitesse 4.

Â»

Verser cette préparation sur les blancs en neige et mélanger délicatement.

Â»

Préparer 6 verrines.

Â»

Dans le fond de la verrine, mettre un peu de poudre de spéculoos avec 1/2CàC d'amaretto.

Â»

Ensuite mettre quelques cuillères de la préparation mascarpone.

Â»

Saupoudrez avec le chocolat café.

Â»

Remettre quelques cuillères de mascarpone, ainsi de suite jusqu'à ce que vos verrines soit remplies.

Mettre au frais au moins 12H, avant de déguster ces délicieux tiramisus thermomix