



# Tiramisu au chocolat et spéculoos



## INGRÉDIENTS

Pour **8 personnes**:

- 300 g de mascarpone
- 100 g de crème fraîche
- 40 g d'édulcorant à base de tagatose (recette traditionnelle = 80 g sucre)
- 80 g de chocolat fondant
- 3 oeufs
- 100 g de spéculoos
- 150 ml de café

## PRÉPARATION

Préparer le café et le laisser refroidir. Mettre la crème dans une petite casserole et porter à ébullition. Retirer du feu.

Couper le chocolat en petits morceaux et l'ajouter à la crème. Laisser reposer 2 minutes avant de bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Séparer les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes un par un au mélange de chocolat. Mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Mettre le mascarpone et l'édulcorant à base de tagatose dans un bol et mixer. Ajouter le mélange de chocolat et remuer.

Monter les blancs en neige et incorporer délicatement au mélange pour en garder toute la légèreté. Tremper les spéculoos dans le café et les disposer dans le fond de chaque verrine. Recouvrir du mélange chocolat/mascarpone et mettre au réfrigérateur pendant minimum 4 heures avant de servir.



\*par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES  
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS**.eu