

Tiramisu nutella spéculoos au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 5 min	Durée : 20 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 18	Astuces : 15	

Ingrédients

250G de mascarpone
200G de nutella
150G de spéculoos
100G de lait
60G de chocolat
30g de sucre
3 oeufs
1CàS de vanille

Etapes

Â»

Mettre le spéculoos dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Réserver dans un bol.

Â»

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

Â»

Réserver dans un bol.

Â»

Essuyer le bol du thermomix pour qu'il soit bien propre.

Â»

Faire la [recette de blanc en neige au thermomix](#).

Â»

Réservez dans un plat.

Â»

Mettre les jaunes, le sucre, la vanille et le mascarpone dans le bol du thermomix et régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre ce mélange sur les blancs en neige et mélanger délicatement.

Â»

Rincer le bol du thermomix.

Â»

Mettre le lait et le nutella dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur 50°C sur la vitesse 1.

Â»

Régler ensuite 15 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Tiramisu nutella spéculoos au magimix

Préparer vos verrines.

Â»

Déposer dans le fond des verrines, la poudre de spéculoos.

Â»

Verser ensuite la préparation au mascarpone.

Â»

Ajouter le lait au nutella et ainsi de suite jusqu'à ce que les verrines soit remplies au 3/4.

Â»

Pour finir, verser la poudre de chocolat.

Â»

Mettre vos verrines 2H au frais avant de servir.