La Boutique des Condiments par ALÉLOR

# Tiramisu aux noix

**Nombre de personnes :** 10

**Temps de préparation :** 10mn

**Temps de cuisson :** 0mn

## Ingrédients :

**500g de mascarpone**
**5 œufs**
**50g de sucre fin + 50g de sucre fin (pour les blancs)**
**10 à 20 spéculoos**
**Vin de noix**
**2/3 c. à soupe de Moutarde aux Noix Domaine des Terres Rouges**

## Etapes :

**Pour la préparation :**
**Séparer les blancs des jaunes d'œufs, réserver les blancs.**
**Battre les jaunes avec 50g de sucre fin, faire blanchir. Ajouter le mascarpone, bien battre pour rendre l'appareil crémeux. Ajouter la moutarde, bien mélanger.**
**Battre les blancs en neige bien ferme avec les 50g de sucre restant. Incorporer délicatement à la préparation mascarpone-moutarde.**
**Pour le montage :**
**Dans des verrines individuelles, déposer dans le fond un spéculoos en morceaux, ajouter un trait de vin de noix. Ajouter la préparation.**
**Bien garder au frais, recouvrir avec du papier film.**
**Au moment de servir, on peut rajouter des cerneaux de noix.**