

Tiramisu au caramel au beurre salé et spéculoos



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.245	Crème pour tiramisu en boîte 490 g ALSA	0280916
0.3	Sauce dessert Sensations Crunchy Caramel en bouteille 750 g DOCELLO	0277405
0.65	Lait	~
0.5	Crème Liquide 35%	~
0.8	Biscuits Biscoff en boîte 2 kg LOTUS	0041183
PM	Café	~

Étapes de préparation

- 1 Dans un batteur, mélanger le lait, la crème et la poudre à tiramisu. Mélanger à vitesse basse pendant 2 minutes et monter ensuite à vitesse haute pendant 3 minutes. Débarrasser dans des poches à pâtisserie.
- 2 Au fond de la verrine, déposer un peu de spéculoos concassés et recouvrir de sauce au caramel. Recouvrir avec la crème tiramisu. Répéter cette action encore une fois.
- 3 Napper avec la sauce au caramel et un peu de spéculoos.
- 4 Placer le tiramisu au frais pendant 12h minimum avant le service. Déguster bien frais.