

Le tiramisu de Milo

Ingrédients :

- 500g de mascarpone
- 125g de sucre
- 4 oeufs
- Speculos (à volonté)
- Nesquik (bonus)

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter le mascarpone.

Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange.

Casser les speculos en petits morceaux dans le fond du plat et ajouter la préparation dessus.

Mettre au frais au moins 2h (toute la nuit c'est mieux)

Bonus : Saupoudrer de chocolat en poudre avant de servir.