

Tiramisu aux spéculoos

Préparation : 30 min

Repos : 6 heures

Quantité : 4 personnes

Ingédients

- 200 g de tofu soyeux
- 65 g de sucre glace
- 4 cl d'huile de coco
- 20 g d'aquafaba (jus d'une boîte de pois chiches)
- 16 spéculoos
- 5 cl de café
- 6 g de cacao en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Faire fondre l'huile de coco.

Mixer le tofu soyeux, le sucre glace et le sucre vanillé.

Ajouter l'huile de coco et mixer.

Monter l'aquafaba en neige et l'incorporer au mélange à la vanille.

Tremper un spéculoos dans le café, le recouvrir de crème (à faire 4 fois).

Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

Saupoudrer de cacao en poudre.

Catégorie : Entremets

Samedi 14 octobre 2017

mimmydou.fr