 **Ch'tiramisu**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- Biscuits** [**spéculoos**](https://recettes.de/speculoos)
**-** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer en poudre**
**Le sirop de café :**
**- 80 ml de** [**café expresso**](https://recettes.de/cafe-expresso)
**- 2 càs d'**[**extrait de café**](https://recettes.de/extrait-de-cafe)
**- 25 g de sucre glace**
**La crème au mascarpone :**
**- 3 œufs**
**- 40 g de sucre glace**
**- 350 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**- 2 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **ou de** [**marsala**](https://recettes.de/marsala)

**6 verrines de 180 ml**
**ou 4 verrines de 180 ml + 4 verrines de 100 ml
.**

**Le sirop de café :**

Préparer 80 ml d'expresso bien serré et le verser dans une assiette creuse.
Ajouter le sucre et l'[**extrait de café**](http://croquantfondantgourmand.com/extrait-de-cafe-maison/).
Bien mélanger et réserver.

**La crème au mascarpone :**

[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.
Mettre dans un saladier, le mascarpone, le reste du sucre, le rhum ou le [**marsala**](http://croquantfondantgourmand.com/marsala-a-loeuf/) et les jaunes d'œufs.
Travailler au fouet pour obtenir une crème lisse.
Ajouter délicatement à la spatule, les blancs en neige.

**Les verrines de ch'titamisu :**

Tremper rapidement et au fur et à mesure les biscuits dans le sirop au café.
J'en ai mis 1,5 dans les grandes verrines et 1 dans les petites.
Les écraser grossièrement avec le dos de la cuillère pour couvrir le fond de chaque verrine.
Répartir la moitié de la crème au mascarpone.
Émietter de nouveau 1, 5 ou 1 biscuit trempé dans chaque verrine.
Couvrir avec le reste de crème et lisser le dessus.
Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant au-moins 6 heures.
Au moment de servir, saupoudrer le dessus de cacao (**1**).
Déguster bien frais