



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Tiramisu façon poire belle hélène



12h25 **20 min** **5 min** **12h** **495**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la crème au mascarpone

200 g **Mascarpone**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la sauce au chocolat

100 g **Chocolat noir**
50 g **Beurre**
2 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour la garniture

6 **Biscuit(s) à la cuiller**
4 **Poire**
30 g **Amande(s) effilée(s)**

Étape 1

Préparation de la crème au mascarpone

- 1 Battre les blancs en neige bien ferme.
- 2 Dans un saladier, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 3 Ajouter le mascarpone et mélanger.
- 4 Incorporer délicatement les blancs en neige à la crème au mascarpone.

Étape 2

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat, l'eau et le beurre au bain-marie ou doucement au micro-ondes.
- 2 Mélanger pour que la sauce soit homogène.

Étape 3

Préparation et dressage du tiramisu façon poire belle hélène

- 1 Eplucher les poires.
- 2 Couper une partie des poires en lamelles pour la décoration, le reste en petits morceaux.

- 3** Mélanger les morceaux de poires à la crème au mascarpone.
- 4** Verser un peu de sauce au chocolat dans le fond des verrines ou du plat de service.
- 5** Déposer la moitié de la crème au mascarpone.
- 6** Disposer une couche de biscuits puis napper de sauce au chocolat.
- 7** Recouvrir de crème au mascarpone.
- 8** Disposer des lamelles de poire et napper de sauce au chocolat.
- 9** Parsemer d'amandes effilées.
- 10** Laisser prendre pendant minimum 12h au réfrigérateur.