



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Tiramisu



4h20 **20 min** **0** **4h** **364**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le tiramisu

250 g **Mascarpone**
5 c. à soupe **Amaretto**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 c. à soupe **Sucre
semoule**
4 c. à café **Café soluble**
100 g **Biscuit(s) à la
cuiller**

Ingrédients pour le dressage

1 **Cacao en poudre**

Étape 1

Préparation de la crème

- 1 Clarifier les oeufs, réserver les blancs et les jaunes dans deux saladiers distincts.
- 2 Blanchir les jaunes avec le sucre à l'aide d'un fouet.
- 3 Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur.
- 4 Ajouter le mascarpone au mélange jaunes et sucre, mélanger juste assez pour obtenir un mélange homogène.
- 5 Incorporer délicatement les blancs en neige dans le mélange oeufs et mascarpone à l'aide d'une maryse.

Étape 2

Montage

- 1 Dissoudre le café dans 10 centilitres d'eau chaude, puis ajouter l'amaretto.
- 2 Tremper rapidement les biscuits dans le café et garnir le fond de petites verrines.
- 3 Recouvrir d'une couche de crème puis à nouveau de biscuits trempés et terminer par une couche de crème au mascarpone.

Étape 3

Dressage

- 1 Saupoudrer de cacao amer et réserver au frais pendant au moins 4 heures avant de servir.