



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Faux tiramisu au chocolat



15 min	15 min	0	0	323
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la chantilly au chocolat

- 1 Mélanger le cacao et le sucre dans un bol.
- 2 Battre la crème en chantilly bien ferme. Il faut utiliser de la crème et des ustensiles bien froids afin de monter la chantilly plus facilement. Réserver un peu de chantilly pour le dressage.
- 3 Ajouter le mélange cacao et sucre et battre très rapidement avec la crème.

1 c. à soupe **Cacao en poudre**
2 c. à soupe **Pralin**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Sucre glace**
6 **Biscuit(s) sablé(s)**

Étape 2

Réalisation des verrines

- 1 Émietter deux biscuits assez finement et mélanger avec le pralin.
- 2 Répartir le mélange biscuit et pralin dans le fond des verrines.
- 3 Répartir ensuite la mousse au chocolat. Cette opération peut être réalisée avec une poche à douille.
- 4 Poser les biscuits restants sur la mousse. Les biscuits peuvent aussi être émiettés. Finir en posant une pointe de chantilly sur les biscuits.
- 5 Pour servir saupoudrer éventuellement avec un peu de

cacao en poudre.