



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Chti' tiramisu



1h25 **25 min** **0** **1h** **413**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation du Ch'Tiramisu

1 **Speculoos**
1 **Expresso**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
75 g **Sucre semoule**
250 g **Mascarpone**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la crème au mascarpone

- 1 Clarifier les œufs en séparant les jaunes et les blancs dans 2 saladiers différents.
- 2 Prendre le saladier avec les jaunes d'œufs et ajouter les deux tiers du sucre, fouetter énergiquement afin de blanchir ces deux éléments.
- 3 Ajouter le mascarpone et l'incorporer aux jaunes d'œufs blanchis et mélanger le tout au fouet pour lisser l'appareil.
- 4 Verser les blancs d'œufs dans la cuve d'un robot avec une petite pincée de sel et les monter en neige ferme, ou à défaut dans un saladier avec un fouet.
- 5 Lorsque les blancs ont commencés à monter et qu'il sont bien mousseux, verser le reste du sucre et fouetter énergiquement afin de serrer les blancs.
- 6 A l'aide d'une maryse, incorporer délicatement ces blancs en neige au mélange au mascarpone.

Étape 2

Dressage

- 1 Tremper les speculoos dans le café froid et les réserver

sur une assiette.

- 2** Déposer un lit de speculoos au fond d'une verrine puis ajouter une couche de crème au mascarpone.
- 3** Remettre une couche de speculoos et terminer par une couche de crème.
- 4** Déposer un dernier speculoos sur le dessus du tiramisu puis réserver au moins 1 heure au réfrigérateur avant de servir.