Rose Cook

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Tiramisu léger

6h15	15 min	0	6h	372
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du tiramisu

1. Couper les biscuits et les faire tremper rapidement dans du café froid. Les repartir au fond des verrines.
2. Il est aussi possible d'ajouter 1 à 2 cuillères à café de liqueur amaretto dans le café.
3. Verser les blancs dans un saladier, les monter en neige.
4. Commencer à monter les blancs à vitesse moyenne. Puis augmenter la vitesse progressivement.
5. Dès que les blancs sont mousseux et commencent à monter, ajouter le sucre en trois fois tout en battant.
6. Pour bien monter les blancs, il faut que le récipient et les fouets soient très propres.
7. Dans un autre récipient, verser les jaunes d'oeuf et le mascarpone.
8. À part, démouler les petits suisses pour égoutter l'excédent d'eau. Les ajouter aux jaunes d'oeuf et au mascarpone.
9. Ajouter la vanille en poudre.
10. Battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
11. À l'aide d'une maryse, incorporer les blancs en neige à la préparation. Mélanger délicatement.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tiramisu

- 10 **Biscuit(s) à la cuiller**
- 10 cl **Café moulu**
- 2 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 50 g **Sucre semoule**
- 125 g **Mascarpone**
- 4 **Petit(s) suisse(s)**
- 0.5 c. à café **Vanille en poudre**

Ingrédients pour le dressage

- 1 c. à soupe **Cacao en poudre**

12 Placer la préparation dans une poche à douille.

13 Il est possible de fabriquer soi-même une poche à douille, en utilisant un sac de congélation

14 Fermer la poche à douille.

Étape 2

Dressage

1 Couper le bout de la poche à douille à l'aide de ciseaux. Déposer une couche de crème sur les biscuits placés dans les verrines.

2 Disposer à nouveau une couche de biscuits trempés dans le café.

3 Afin d'éviter les tâches de café sur les mains, utiliser des gants, ou les tremper dans du jus de citron après avoir réalisé la recette.

4 Reprendre la poche pour déposer à nouveau une couche de crème.

5 Pour décorer, saupoudrer de cacao en poudre non sucré.

6 Réserver au réfrigérateur puis servir bien frais.