

TIRAMISÙ



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 5h 20mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 300g crème liquide 35%
- 2 Oeufs
- 1 Jaune d'oeuf
- 130g Sucre en poudre
- 30g Sucre pour la crème chantilly
- 500g Mascarpone
- 300g Biscuits cuillère
- 300g Café
- 20g Cacao amer en poudre

Préparation:

- Insérer le fouet: Mettre les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre dans le bol puis fouetter 6 min/ vitesse 4.
- Retirer le fouet: Mélanger 2 min/ vitesse 3 en ajoutant le mascarpone par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche
- Réserver la crème dans un saladier: Nettoyer le bol.

- Placer le fouet : Ajouter la crème liquide 35% dans le bol avec le sucre puis fouetter à la vitesse 3 sans indiquer le temps. Il vous faut contrôler jusqu'à que la crème soit devenue chantilly.
- Rajouter la chantilly à la crème puis mélanger avec une spatule.
- Tremper rapidement vos biscuits cuillère dans le café FROID.

- Dans un plat (à gratin) de votre choix disposer une couche de crème puis une coupe de biscuit ainsi de suite.
- Recouvrir de cacao amer en poudre
- Le placer au frigo min 5 heures.