

CHARLOTTE TIRAMISÙ



Temps de préparation: 10h - Temps de cuisson: 7mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 2 Feuille de gélatine
- 2 Oeuf
- 70g Sucre
- 30 Biscuits cuillère
- 500g Café froid
- 350g Mascarpone
- 150g Crème entière liquide froide
- 20g Cacao

Préparation:

- Préparer le biscuit cuillère ou prendre des biscuits cuillère du commerce: Mettre 2 feuille de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.
- Insérer le fouet. Mettre les œufs et le sucre dans le bol, puis fouetter 8 min/vitesse 3. Retirer le fouet. Transvaser dans un récipient et réserver. Tremper les biscuits à la cuillère dans le café froid et en tapisser les bords et le fond d'un moule à charlotte (Ø 18 cm), puis réserver. Nettoyer le bol et le fouet.
- Mettre 40 g de mascarpone dans le bol et chauffer 3 min/85°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine égouttée et dissoudre 10 sec/vitesse 3. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter les 310 g de mascarpone restants et la liqueur d'amande, puis mélanger 10 sec/vitesse 4. Transvaser dans le récipient avec les œufs fouettés et mélanger délicatement à l'aide de la spatule. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
- Insérer le fouet. Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter 1-3 min/vitesse 3, ou jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée. Retirer le fouet. Incorporer délicatement la crème fouettée au mélange liqueur-œufs et mélanger à l'aide de la spatule. Verser la moitié de la préparation dans le moule à charlotte.
- Tremper 6-8 biscuits à la cuillère dans le café froid et en couvrir la surface de la préparation. Ajouter le reste de préparation puis couvrir à nouveau de biscuits imbibés de café. Réserver une nuit au réfrigérateur. Au moment de servir, démouler la charlotte sur un plat de service, la saupoudrer de cacao en poudre et déguster.