

TIRAMISÙ SANS OEUFS



Temps de préparation: 4h - Temps de cuisson: 7mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 500g Mascarpone
- 500g Crème entière liquide
- 50g Sucre
- 3 Oeufs (biscuits)
- 80g Sucre (biscuits)
- 80g Farine (biscuits)
- 30g Sucre glace (biscuits)

Préparation:

- Biscuits: Préchauffer le four à 200°: Mettre trois blancs d'oeufs dans le bol et mélanger 10 sec / vitesse 6
- Ajouter le fouet: Ajouter 80g de sucre dans le bol chauffer 3 min/ 37° vitesse 3.5
- Ajouter 3 jaunes d'oeufs dans le bol mélanger 15 sec / vitesse 1
- Réserver dans un récipient
- Saupoudre 80g de farine tamisée par dessus la préparation dans le récipient. A l'aide d'une fouet, mélanger délicatement quelques tours suffisent. (10 tours)
- Transvaser la pâte dans un poche à douille
- Préparer une plaque de four avec une feuille de papier cuisson.
- Faites le dessin d'un rond de la taille que vous désirez à l'aide d'un crayon sur la feuille de cuisson.
- Avec la poche à douille coucher le biscuits en forme d'escargot en partant du centre
- Saupoudrer les biscuits de sucre glace puis placer la plaque au four pendant 7 minutes à 200°

Il vous faut deux biscuits

- Préparer le café: Faites du café, soit avec votre machine à café ou avec du café soluble. Puis réservez le pour le faire refroidir complètement
- La crème: Placer le fouet dans le bol. Ajouter 500g de mascarpone puis 500g de crème entière très froide (Vous pouvez la placer 15 minutes au réfrigérateur) puis 50g de sucre Fouetter 20 sec / vitesse 3.5
- Placer la crème dans une poche à douille
- Montage: Imbibé le premier biscuit avec du café.
- Avec la poche à douille mettez une couche de crème. Placer le deuxième biscuits imbibé-le de café puis placer avec la poche à douille la dernière couche de crème
- Saupoudrer de cacao et réserver au frais pendant 4 h