

## 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