

TIRAMISÙ SOUFFLÉ



Temps de préparation: 6mn - Temps de cuisson: 12mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 3 Oeufs (séparer les jaunes des blancs)
- 70g Sucre
- 240g Ricotta
- 1cc Vanille en poudre
- 6 Biscuits cuillère
- 40g Café sucré
- 500g Eau
- 4cc Cacao en poudre non sucré

Préparation:

- Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs. Insérer le fouet et verser les blancs dans le bol. Fouetter 4 min / vitesse 3.5 . sans le gobelet doseur, en ajoutant progressivement au bout de 2 minutes le sucre. Réserver les blancs dans un récipient.

-

Verser les jaunes d'œufs, la ricotta et la vanille dans le bol. Fouetter 30 sec / Vitesse 3. Verser le mélange sur les œufs en neige et remuer doucement.

-

Répartir les morceaux de biscuits dans les verrines napper avec 2cs de café puis recouvrir de crème vanillée.

-

Mettre les verrines dans le Varoma, rincer le bol y verser l'eau CHAUDE. Mettre en place le Varoma et cuire 12 min/ Varoma/ vitesse 1.

- Laisser tiédir saupoudrer de cacao et servir. Ne pas servir froid car le soufflé tombe ☐