

Recettes de desserts internationaux

Tiramisu

<u>Ingrédients pour 1 moule à charnière de 24cm de diamètre</u>	Budget : €
<ul style="list-style-type: none">• 700 gr de mascarpone• 250 gr de crème liquide 30% MG• 200 gr de sucre glace• 2x1,5 cuillère à soupe de café instantané• 6 œufs• 40 boudoirs environ• Cacao amer	Difficulté : Facile
	Préparation : 30 mn

Verser le mascarpone dans un grand saladier.

Ajouter la crème liquide, le sucre glace et le café instantané.

Mélanger le tout à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir une crème homogène.

Verser de l'eau dans une assiette creuse et ajouter 1,5 cuillère à soupe de café instantané.

Bien mélanger.

Tremper les boudoirs 1 à 1 dans le mélange eau/café et en tapisser le fond du moule à charnière.

Verser la moitié de la crème sur les boudoirs et bien l'étaler.

Disposer une seconde couche de boudoirs sur la crème.

Verser le reste de la crème sur les boudoirs et l'étaler.

Saupoudrer une bonne couche de chocolat amer en poudre sur la crème à l'aide d'une passoire.

Réserver au frais minimum 6 heures avant de démouler.