

Crème de tiramisu Italien comme un vacherin, cacao |

Recette pour 12 tapas

Description

Le fond est garni d'une boule de glace, recouverte de la crème de tiramisu. Le tout recouvert de brisures de meringue et cacao.

L'astuce du chef

Le montage de ce dessert est entièrement libre, vous pouvez aussi donner une forme à votre meringue au cours de la cuisson grâce des moules.

Il peut être servi en tapas ou en dessert 3 services.

Ingrédients

Crème de tiramisu

- 330 Ml Crème 35% à fouetter
- 160 Gr Fromage mascarpone
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 60 Gr Sucre

- 2 Cuil. à thé Arôme café

Garniture

- 4 Cuil. à soupe Cacao en poudre

Meringue française

- 50 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 35 Gr Sucre
- 40 Gr Sucre glacé

Finition

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **194 F°**

Crème de tiramisu

Dans un bol, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que votre mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone puis la crème et fouettez le mélange jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme. Transférez la crème au mascarpone dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie.

Meringue française

Montez les blancs en neige, serrez-les avec le sucre, à la main incorporez le sucre glace (tamisé). Avec une poche à pâtisserie et une douille unie, formez de petites boules de meringue sur une

plaque de cuisson recouverte de papier. Enfournez votre plaque à 90 °C (194 °F) pendant environ 1 h 30. Une fois cuite, laissez refroidir vos meringues, vous pouvez les concasser légèrement ou les laisser de même si vos boules ne sont pas trop grosses.

Montage

Dans un verre, déposez la crème de tiramisu sur une petite boule de glace vanille. Ajoutez dessus les boules de petite meringue (ou en brisure), saupoudrez de cacao

Bon appétit!