

Mini-tiramisu au café et à l'Amaretto |

Recette pour 12 Tapas



Description

Le dessert italien par excellence : étagé mousse de fromage mascarpone, doigts de dame imbibés de café et d'Amaretto, le tout servi dans une belle verrine.

L'astuce du chef

Utilisez un café bien corsé de type expresso afin d'obtenir une voluptueuse saveur de café.

Ingrédients

Pour la crème au mascarpone

- 300 Gr Fromage mascarpone
- 400 Ml Crème 35%
- 100 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille

Pour le montage

- 250 Ml Café
- 50 Ml Amaretto
- 15 Gr Cacao en poudre
- 24 Unité(s) Doigts de dame

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Préparation de la crème au mascarpone

Dans un cul de poule, montez la crème 35%, puis réservez-la au frigo. Dans un autre récipient, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que votre mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone, puis la crème fouettée et mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme. Transférez la crème au mascarpone dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée.

Dressage de vos verrines

Mélangez le café froid et l'Amaretto dans un bol. Au fond de vos verrines, déposez des morceaux de doigts de dame que vous aurez trempé dans le mélange de café et d'Amaretto. Ajoutez ensuite un peu de crème de mascarpone à l'aide de la poche à pâtisserie. Recommencez l'opération une

seconde fois puis lissez à la spatule le dessus de vos verrines ou dressez une rosace de crème avec la poche. Réservez au réfrigérateur au moins 2 heures. Avant de servir les verrines, saupoudrez-les de poudre de cacao.

Bon appétit!