

Tiramisù traditionnel, café et chocolat |

Recette pour 12 tapas



Description

Le Tiramisù traditionnel italien, aux arômes de café

L'astuce du chef

Vous pouvez toujours remplacer la vanille avec du Tia Maria, Bailey's, Rhum, etc.

Ingrédients

Sirop de café

- 150 Gr Sucre
- 200 Ml Espresso
- 75 Ml Lait
- 40 Ml Liqueur de tia maria

Crème de Tiramisù

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

Montage finitions

- 24 Unité(s) Doigts de dame
- 2 Cuil. à soupe Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Montage finition

Commencez avec une première couche de crème au fond du verre. Déposez des doigts de dame imbibés généreusement de sirop de café. Recouvrez d'une nouvelle couche de crème de mascarpone. Déposez une nouvelle fois des biscuits de doigt de dame imbibés. Finalisez avec une dernière couche de crème de mascarpone, lissez bien à l'aide d'une spatule. Saupoudrez de cacao en poudre.

Crème de Tiramisù

Dans un bol mélangez la Mascarpone et le sucre, assurez-vous d'avoir un mélange bien lisse. Ensuite, ajoutez-y les jaunes d'œufs, mélangez à nouveau.

Ensuite montez votre crème (chantilly), puis incorporez-la à la spatule. Préparez une poche à pâtisserie avec une douille unie, remplissez vos verrines proprement.

Sirop

Mettez tous les ingrédients dans une casserole, portez le tout à une température de 60°C. Laissez refroidir à température ambiante.

Bon appétit!