

Tiramisu sans oeufs crus

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 500g de mascarpone
- 400g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 100g de sucre

Préparation

1. : de mascarpone de crème liquide à 35% de matière grasse de sucre Une trentaine de biscuits à la cuillère industriels ou faits maison QS de café légèrement sucré Cacao en poudre sans sucre Recette :
Détendez le mascarpone avec un fouet.
2. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme en ajoutant le sucre.
3. Mélangez délicatement les deux préparations, puis passez au montage.
4. Trempez les biscuits quelques secondes dans le café pas trop chaud, puis répartissez-les au fond d'un plat.
5. Recouvrez avec la moitié de la crème, puis recommencez : à nouveau une couche de biscuits, puis le reste de crème (j'en ai gardé un peu de côté pour la pocher).
6. Placez le tiramisu au réfrigérateur pendant minimum 2 à 3 heures.
7. Au moment de servir, saupoudrez-le de cacao en poudre et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com