

Tiramisu à la noisette et au café

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 3 œufs
- 70g de sucre
- 500g de mascarpone
- 100g de purée de noisette
- 200ml de café expresso

Préparation

1. : Une trentaine de biscuits à la cuillère 3 œufs de sucre de mascarpone de purée de noisette de café expresso QS de noisettes hachées Recette : Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec de sucre pour les faire blanchir, puis ajoutez le mascarpone et la purée de noisette et fouettez jusqu'à avoir une crème homogène.
3. Ensuite, fouettez les blancs d'œuf avec les de sucre restants jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes, et ajoutez-les délicatement au mélange précédent à l'aide d'une maryse.
4. Passez ensuite au montage : trempez les biscuits à la cuillère dans le café tiède-chaud, et disposez-les au fond de votre plat.
5. Versez ensuite la moitié de la crème mascapone/noisette par-dessus, lissez la surface, et recommencez : une couche de biscuits imbibés, puis le reste de crème (j'ai ajouté quelques noisettes entières entre les différentes couches).
6. Placez le tiramisu au réfrigérateur pendant minimum 4h, puis saupoudrez-le de cacao en poudre sans sucre et de noisettes hachées avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com