

Bûche tiramisu glacé

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 60g de blancs d'œufs (environ 4 blancs)
- 50g de sucre semoule
- 40g de jaunes d'œufs (environ 5 jaunes)
- 50g de farine T55
- 4 œufs
- 100g de sucre
- 500g de mascarpone
- 100g de crème liquide montée en chantilly

Préparation

1. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
2. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer.
3. Finissez en incorporant délicatement la farine tamisée à la maryse.
4. Pochez deux bandes de biscuits cuillères sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (une pour la base de la bûche, une pour le centre).
5. Saupoudrez de sucre glace à deux reprises, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 à 12 minutes.
6. Laissez refroidir.
7. Mousse mascarpone : 4 œufs de sucre de mascarpone de crème liquide montée en chantilly
Séparez les blancs des jaunes.
8. Fouettez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez le mascarpone.
9. Montez les blancs en neige, et incorporez-les au mélange précédent, et enfin ajoutez la chantilly.
10. Montage : QS de café expresso QS d'amaretto (optionnel) Versez la moitié de la mousse au fond du moule.
11. Ajoutez le premier biscuit imbibé d'un mélange café-amaretto (ou uniquement café selon vos goûts).
12. Recouvrez de mousse, puis terminez avec le deuxième biscuit imbibé.
13. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
14. Finitions : Cacao non sucré en poudre Démoulez la bûche, et laissez-la à température ambiante environ 20 minutes.
15. Saupoudrez de cacao avant de servir, puis régalez-vous !