Tiramisu vanille et café

10-12 personnes Préparation : 20 min - Cuisson : 5 min - Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : carré et toile pois de Guy Demarle  

Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-5 oeufs

-90g de sucre

-500g de mascarpone

-20 biscuits cuillère

-3 feuilles de gélatine, soit 6g

-2cs d'extrait de vanille

-1cs d'extrait de café/eau ou un café allongé + 1cs de sucre

-3cs de cacao amer type Vanhouten

Réalisation

- Poser le moule carré et la toile décor sur la plaque aluminium perforée.
- Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Séparer les blancs des jaunes dans 2 culs-de-poule et fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Réserver les blancs.
- Ajouter le mascarpone et réserver 1cs dans un bol.
- Ajouter la vanille au mélange précédent. Lisser le tout.
- Faire chauffer la cuillère de mascarpone réservée dans le bol et mettre à chauffer dans une casserole ou au micro-ondes. Ajouter la gélatine essorée. Bien lisser.
- L'ajouter à la crème mascarpone vanillée et lisser le tout.
- Monter les blancs en neige réservés et les ajouter délicatement à la crème mascarpone vanillée.
- Poser la toile décor à plat et verser dessus 4cs de crème.
- L'étaler avec une petite spatule coudée pour bien la faire pénétrer dans les petits trous. Une fois les trous recouverts, verser +/- la moitié de la crème. Bien lisser la surface.

Tiramisu vanille et café

10-12 personnes Préparation : 20 min - Cuisson : 5 min- Congélation : 1 nuit

Moule utilisé : carré et toile pois de Guy Demarle  

Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-5 oeufs

-90g de sucre

-500g de mascarpone

-+/- 20 biscuits cuillère

-3 feuilles de gélatine, soit 6g

-1cs d'extrait de vanille

-1cs d'extrait de café ou un café allongé + 1cs de sucre

-3cs de cacao amer type Vanhouten

Réalisation

- Préparer soit 1cs d'extrait de café + 30cl d'eau + 1cs sucre, soit +/- 30cl de café allongé + 1cs sucre. Cela permet d'avoir le sirop d'imbibage pour les biscuits cuillère.
- Tremper rapidement chaque biscuit cuillère dans la préparation et les déposer au fur et à mesure sur la crème.
- Couvrir du reste de crème puis de biscuits imbibés.
- Filmer au contact et réserver au congélateur 1 nuit.
- Démouler congelé sur le plat de service et laisser tempérer au réfrigérateur jusqu'à dégustation (min 8h).
- Au moment de déguster, saupoudrer le cacao non sucré.