

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

LINGOT DE TIRAMISU GLACÉ OU NON

Pour 12 lingots + 1 moule carré 18cm X 18cm :

200g mascarpone - 5cl Marsala - 24 biscuits à la cuiller - 20cl café fort froid - 4 oeufs - 100g sucre en poudre - 12,5cl crème fraîche entière liquide froide - QS cacao en poudre -

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre, incorporer le mascarpone et le marsala jusqu'à préparation homogène.

Monter les blancs en neige. Fouetter la crème liquide en chantilly légère. Incorporer le tout délicatement dans le mélange précédent.

Poser la plaque de moules sur une plaque à pâtisserie. Verser une couche épaisse de crème au marsala dans chaque moule. Tremper un biscuit rapidement dans le café. L'enfoncer dans la crème. Remettre un peu de crème. Lisser la crème à l'aide d'une spatule métallique.

Filmer le tout puis entreposer au congélateur.

Le jour du service démouler chaque tiramisu glacé 15 minutes avant de les servir. Sinon les entreposer au réfrigérateur pour que la décongélation se fasse plus lentement. Saupoudrer de cacao en poudre.

Mais me direz-vous il reste de la crème, du café, des biscuits, etc... Donc **poser le moule carré sur une plaque. Verser une fine couche de crème. Tremper les biscuits dans le café. Recouvrir de la crème restante. Filmer. Entreposer au congélateur.**

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr