



Tiramisu aux figues

Difficulté : 

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 6 figues fraîches
- 1 paquet de biscuits roses de Reims
- 250g de mascarpone
- 2 œufs
- 4 c à s de sucre glace
- 10cl de sirop de sucre de canne
- 10cl de porto (ou autre)

Base au mascarpone

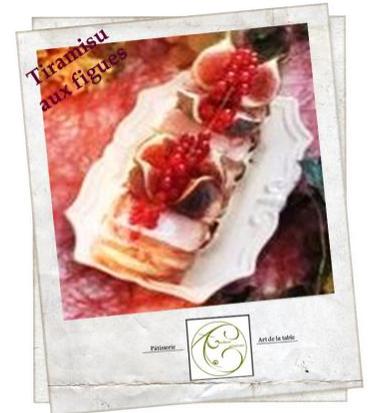
1. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs.
2. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez le mascarpone en fouettant à petite vitesse.
4. Battez les blancs en neige fermement.
5. Mélangez-les délicatement à la préparation au mascarpone à l'aide d'une maryse.

Base biscuits

1. Dans une assiette, mélangez le sirop et le porto.
2. Tapissez un moule rectangulaire (ou moule à cake) de film étirable en le laissant déborder sur les côtés.
3. Trempez rapidement des biscuits dans le sirop.

Montage

1. Lavez les figues et coupez-les en fines rondelles.
2. Posez des biscuits au fond du moule. (Dans le sens de la largeur)
3. Alternez les couches de figues et de crème au mascarpone et terminez par une couche de biscuits. (au total : 3 couches de biscuits et 2 de crème au mascarpone avec figues)
4. Rabattez le film et placez le moule au réfrigérateur au moins 4h.
5. Démoulez le dessert en tirant sur le film.



Pâtisserie



Art de la table

6. Décorez de quelques figues et de groseilles (ou autres fruits de saison)
7. Servez et dégustez !