

Tiramisu

 maviecaramel.fr/tiramisu

Ma vie caramel

1 janvier
2020

Préparation : 20 min

Si réalisation biscuit cuillère : 45 min

Difficulté : facile

Préparation : 20 min

Si réalisation biscuit cuillère : 45 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- **100 g** de farine
- **20 g** de fécule de maïs
- **70 g** de jaune
- **150 g** de blanc
- **250 g** de sucre
- **4 jaunes** d'œuf
- **250 g** de mascarpone
- **200 g** de crème
- Vanille en poudre
- Café
- Cacao en poudre

Matériels

- Un cercle de 18 X 6
- Une maryse
- Une plaque à génoise
- Un robot ou un fouet électrique

Ingrédients

- **100 g** de farine
- **20 g** de fécule de maïs
- **70 g** de jaune
- **150 g** de blanc
- **250 g** de sucre

- **4 jaunes** d'œuf
- **250 g** de mascarpone
- **200 g** de crème
- Vanille en poudre
- Café
- Cacao en poudre

Matériels

- Un cercle de 18 X 6
- Une maryse
- Une plaque à génoise
- Un robot ou un fouet électrique

A savoir avant de commencer

| Le mascarpone est l'ingrédient indispensable à cette recette. En effet, c'est lui qui apportera le crémeux et la tenue de votre tiramisu.

| Le biscuit est à faire idéalement soi-même, mais bien entendu vous pouvez utiliser la variante rapide, c'est-à-dire acheter votre biscuit déjà fait. Je vous conseille à ce moment-là un biscuit cuillère.

| Laissez refroidir votre café avant de tremper votre biscuit, cela évitera à votre biscuit de trop se ramollir.

| Vous pouvez aromatiser votre tiramisu avec de l'amaretto par exemple pour ma part, je le préfère sans alcool mais par contre je rajoute une bonne dose de vanille dans ma crème.

Biscuit cuillère

- **100 g** de farine
- **20 g** de fécule de maïs
- **70 g** de jaune
- **150 g** de blanc
- **120 g** de sucre

| Dans un saladier, tamisez la farine et la fécule puis réservez.

| Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, ajoutez le sucre semoule puis continuez à fouetter jusqu'à obtenir une jolie meringue.

| Ajoutez les 70 g de jaune d'œuf dans vos blancs montés et mélangez délicatement.

| Maintenant, vous pouvez ajouter votre mélange farine, fécule et mélangez délicatement à la maryse.

| Versez votre préparation sur une plaque à génoise et lissez à la spatule.

| Saupoudrez de sucre glace et faites cuire votre génoise environ 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °.

| Emporte-piéciez deux ronds de biscuits cuillère avec votre cercle.

Crème de tiramisu

- **4 jaunes** d'œuf
- **130 g** de sucre
- **250 g** de mascarpone
- **200 g** de crème
- Vanille en poudre
- Café
- Cacao en poudre

| Dans un saladier, battez les jaunes d'œuf avec le sucre et la poudre de vanille jusqu'à ce que ceux-ci doublent de volume.

| Ajoutez le mascarpone et fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.

| Montez votre crème en chantilly.

| Mélangez au fouet votre préparation crème vanillée mascarpone à votre chantilly jusqu'à obtenir un mélange homogène.

LE MONTAGE :

| Faites couler un long expresso que vous allez verser dans un plat.

| Trempez votre premier rond de biscuit cuillère et placez-le dans votre cercle.

| Versez une partie de la préparation et saupoudrez de cacao.

| Trempez votre deuxième disque de biscuit et placez-le dans votre cercle.

| Versez la dernière partie de votre préparation et saupoudrez de cacao.

| Placez votre tiramisu idéalement une nuit au frais.