



Tiramisu classique en verrine, fruits frais

Ingédients (8 verrines)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 400 g de mascarpone | <input type="checkbox"/> 160 g de biscuits cuillère du commerce |
| <input type="checkbox"/> 2 jaunes d'œufs | <input type="checkbox"/> 400 ml de café fort sucré |
| <input type="checkbox"/> 80 g de sucre | <input type="checkbox"/> 150 g de fruits frais pour la décoration |
| <input type="checkbox"/> 400 ml de crème entière à fouetter | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe de cacao en poudre |
-

Préparation

1. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment
2. Ajouter le mascarpone et lisser
3. Fouetter la crème en crème fouettée ferme, l'incorporer délicatement
4. Tremper rapidement les biscuits dans le café refroidi
5. Déposer une couche de biscuits imbibés au fond des verrines
6. Ajouter une couche de crème au mascarpone
7. Répéter (biscuits puis crème)
8. Lisser le dessus, filmer et réserver au froid au minimum 4 heures
9. Au service, saupoudrer de cacao et décorer avec les fruits frais

