

Tiramisu classique

en verrine, fruits frais

Ingrédients (8 verrines)

- ❑ 400 g de mascarpone
 - ❑ 2 jaunes d'œufs
 - ❑ 80 g de sucre
 - ❑ 400 ml de crème entière à fouetter
 - ❑ 160 g de biscuits cuillère du commerce
 - ❑ 400 ml de café fort sucré
 - ❑ 150 g de fruits frais pour la décoration
 - ❑ 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

