

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Tiramisu léger



6h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

6h

REPOS

372

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le tiramisu

10 **Biscuit(s) à la cuiller**
10 cl **Café moulu**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 g **Sucre semoule**
125 g **Mascarpone**
4 **Petit(s) suisse(s)**
0.5 c. à café **Vanille en
poudre**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Cacao en
poudre**

Étape 1

Préparation du tiramisu

- 1 Couper les biscuits et les faire tremper rapidement dans du café froid. Les répartir au fond des verrines.
- 2 Il est aussi possible d'ajouter 1 à 2 cuillères à café de liqueur amaretto dans le café.
- 3 Verser les blancs dans un saladier, les monter en neige.
- 4 Commencer à monter les blancs à vitesse moyenne. Puis augmenter la vitesse progressivement.
- 5 Dès que les blancs sont mousseux et commencent à monter, ajouter le sucre en trois fois tout en battant.
- 6 Pour bien monter les blancs, il faut que le récipient et les fouets soient très propres.
- 7 Dans un autre récipient, verser les jaunes d'oeuf et le mascarpone.
- 8 À part, démouler les petits suisses pour égoutter l'excédent d'eau. Les ajouter aux jaunes d'oeuf et au mascarpone.
- 9 Ajouter la vanille en poudre.
- 10 Battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 11 À l'aide d'une maryse, incorporer les blancs en neige à la préparation. Mélanger délicatement.

- 12** Placer la préparation dans une poche à douille.
- 13** Il est possible de fabriquer soi-même une poche à douille, en utilisant un sac de congélation
- 14** Fermer la poche à douille.

Étape 2

Dressage

- 1** Couper le bout de la poche à douille à l'aide de ciseaux. Déposer une couche de crème sur les biscuits placés dans les verrines.
- 2** Disposer à nouveau une couche de biscuits trempés dans le café.
- 3** Afin d'éviter les tâches de café sur les mains, utiliser des gants, ou les tremper dans du jus de citron après avoir réalisé la recette.
- 4** Reprendre la poche pour déposer à nouveau une couche de crème.
- 5** Pour décorer, saupoudrer de cacao en poudre non sucré.
- 6** Réserver au réfrigérateur puis servir bien frais.