

Tiramisu en verrine

Composition

pour 15 petites verrines ou pour 4 personnes

250 g de mascarpone
1 pincée de sel
3 oeufs extra-frais
60 g de cassonade
8 biscuits type boudoir
1 tasse de café serré non sucré
2 c. à soupe de cacao

Ustensiles : Verrines, 2 saladiers, 1 fouet, 1 batteur électrique, 1 balance, 1 cuillère à soupe, 1 tasse à café, 1 assiette creuse

Préparer la tasse de café et laisser refroidir.

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs, réserver ces derniers au frais.

Fouetter les jaunes avec la cassonade dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la mascarpone et fouetter.

Mettre une pincée de sel dans les blancs d'oeufs et les monter en neige. Les incorporer délicatement au mélange jaunes d'oeufs/mascarpone.

Dans une assiette creuse, casser les biscuits de type "boudoirs" en 3 ou 4 morceaux et les tremper avec le café.

Présentation pour 15 petites verrines :

Mettre de la crème dans le fond de chaque verrine, puis une couche de biscuits trempés. Recouvrir de nouveau d'une couche de crème de mascarpone. Saupoudrer le dessus de cacao.

Présentation pour 4 personnes :

Mettre de la crème dans le fond de chaque verrine, puis une couche de biscuits, une nouvelle couche de crème saupoudrée de cacao. Recommencer avec une couche de biscuits et dernière couche de crème. Pour finir, saupoudrer de cacao.

Mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures voire toute une nuit.

Servir très frais.