



***Cooking is beautiful présente :***

## ***Cupcake au tiramisu***

Les délices du tiramisu associés à l'extrême gourmandise du cupcake ?  
Oui, c'est possible et c'est maintenant sur Cooking is beautiful !

Préparation : 10 mn / Repos : 12h / Cuisson : 20 mn / Décoration : 10 mn

### ***Ingrédients :***

*Pour la base*

200 g de farine / 120 g de sucre / 1 sachet de sucre vanillé / 3 œufs /  
3/4 sachet de levure chimique / 180g de beurre fondu / 15 cl de lait / 2  
cuillères à soupe de café fort / 1 cuillère à café d'extrait de café / 2  
cuillère à soupe de Marsala.

*Pour la décoration*

250 g de mascarpone / 1 jaune d'œuf / 55 g de sucre / 1 cuillère à café  
d'extrait d'amande amère

### ***Etape 1***

La veille, préparez la crème pour le glaçage.

Battre le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse  
et devienne onctueux.

Incorporez la mascarpone et l'extrait d'amande amère. Mettre au  
réfrigérateur pendant 12h.

## Etape 2

Le lendemain, préchauffez votre four à 200°.

Mélangez dans un récipient la farine, le sucre + le sucre vanillé, le beurre fondu, les œufs, le Marsala, le café fort, l'extrait de café.

Mélangez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Remplissez des moules en silicone au 2/3 et enfournez pour 20 mn.

## Etape 3

Lorsque les cupcakes sont refroidis, placez la préparation à la crème dans une poche à douille et décorez les cupcakes.

Saupoudrez de cacao au travers d'une petite passoire.

Humm... A table !

