

RECETTE

Tiramisu

Moyen

1 h 45 min



INGRÉDIENTS

pour 6 à 8 PORTIONS.

300g d'espresso très fort (température chaude ou ambiante)

40 pièces de biscuits à la cuillère

450g de fromage mascarpone à température ambiante

4 gros œufs séparés

100g de sucre, divisé

480 ml de crème à fouetter

½ cuillère à café d'extrait de vanille pure

½ cuillère à café d'extrait de vanille pure

50g de cacao en poudre

200g de Nutella®



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

- 1** Préparer un grand plat ou plaque de cuisson de 23 × 33 cm ou de petites tasses
- 2** Il s'agit de former deux couches de biscuits trempés à l'espresso, couvertes de crème au mascarpone. Pour préparer la première couche, mettre l'espresso dans un bol peu profond.
- 3** Un à la fois, tremper rapidement chaque côté du biscuit dans l'espresso. Ne pas saturer avec du liquide pour éviter un goût détrempe. Tremper rapidement et mettre de côté.
- 4** Placer les biscuits trempés dans le plat de cuisson pour former une couche solide. Si nécessaire, couper quelques uns pour remplir les espaces vides. Mettre de côté ce qui reste de l'espresso et des biscuits pour préparer la deuxième couche un peu plus tard.
- 5** Répartir la moitié de la quantité de Nutella® sur les biscuits.
- 6** Pour préparer la crème au mascarpone. A l'aide d'un batteur à main ou d'un batteur mélangeur, battre le mascarpone et le rhum ensemble à vitesse moyenne dans un grand bol. Une fois que le mélange acquiert une consistance lisse, mettre de côté
- 7** Préparer une casserole double pour bain-marie pour les jaunes d'œufs. Si non disponible, placer un bol résistant à la chaleur sur une petite casserole d'eau frémissante à feu moyen-doux. Chauffer. Ne pas laisser l'eau toucher le fond du bol.
- 8** À l'aide d'un fouet ou d'un batteur à œufs, mélanger les jaunes d'œufs avec 50g de sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux (environ 5 minutes).
- 9** Retirer du feu et verser immédiatement dans le mélange de mascarpone.
- 10** Battre à vitesse moyenne jusqu'à homogénéité.
- 11** Avec un batteur à main ou un batteur mélangeur équipé d'un fouet, battre la crème épaisse et l'extrait de vanille ensemble à vitesse moyenne-élevée jusqu'à formation de pics moyens (environ 3-4 minutes). Les pics moyens présentent la parfaite consistance pour la crème du tiramisù, et se situent entre les pics mous et les pics raides.
- 12** Ajouter la crème fouettée au mélange de mascarpone.
- 13** Avec un batteur à main ou un batteur mélangeur équipé d'un fouet propre, mélanger les blancs d'œufs et le sel ensemble à vitesse moyenne-élevée jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux (environ 1 minute).
- 14** Augmenter la vitesse et verser lentement les 50g de sucre qui restent.

- 16** | Battre jusqu'à la formation de pics fermes (environ 4 à 5 minutes). Eviter de trop battre pour ne pas assécher les blancs d'œufs.
- 17** | Ajouter la crème au mascarpone.
- 18** | Répartir uniformément la moitié de la crème au mascarpone sur la première couche de biscuits avec une spatule coudée pour un résultat uniforme.
- 19** | Tremper les biscuits restants dans le reste du mélange d'espresso et les placer un par un sur la couche de mascarpone.
- 20** | Appuyer doucement pour un effet compact.
- 21** | À l'aide d'une spatule coudée, étaler le reste du mélange de mascarpone.
- 22** | Mettre au réfrigérateur à découvert pendant 2 à 3 heures.
- 23** | Étaler le Nutella® sur le dessus et ajouter une couche de cacao en poudre.