

Tiramisu

Dessert



Note : 1

Portions : 12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson/repos : 45 min

Calories par portion : 303.167 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 5.0 u Oeuf
- 120.0 gr Sucre
- 400.0 gr Brioche aux pépites de chocolat
- 250.0 gr mascarpone
- 30.0 gr Cacao en poudre - Van houten
- 50.0 gr Crème Fraiche 30pc
- 2.0 cc Café
- 1.0 cs Rhum

Etape 1: Préparation de la crème

Séparer les blancs et les jaunes oeufs. Dans un saladier mélanger les jaunes avec le sucre, le mascarpone, le rhum et la crème fraîche pour obtenir une crème onctueuse.

Battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporer progressivement les blancs dans la crème à l'aide d'une cuillère.

Réserver 1/3 de la crème à mélanger avec le cacao pour obtenir une crème chocolatée.

Etape 2: Dressage du plat

Choisir un plat carré ou rectangulaire allant au four avec des rebords assez haut. Préparer un café et le placer dans une assiette creuse. Couper des tranches de brioches à tremper dans l'assiette puis les disposer dans le fond du plat pour former une première couche. Recouvrir d'une couche de chaque crème puis recommencer l'opération en veillant à terminer par une couche de crème chocolatée.

Etape 3: Cuisson

Placer le plat dans un four à 95°C pendant 45min puis laisser poser au frais au moins 4 heures.

Avant de servir saupoudrer le plat de cacao.