



## La charlotte au tiramisu

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Pas de cuisson. Frais : au moins 3 h.

### Ingrédients

Biscuits à la cuiller : 18  
Mascarpone : 250 g  
Oeufs : 3  
Sucre en poudre : 100 g  
Café : 5 cl, fort  
Marsala : 5 cl  
Cacao amer : 10 g (*Van Houten*)  
Préparation pour cappuccino : 10 g

### Matériel

un batteur avec fouets à neige  
un fouet à main  
2 grandes jattes  
un verre doseur  
une balance ménagère  
un moule à charlotte  
un couteau pointu  
du film alimentaire



### Réalisation > la préparation de la crème

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Dans une jatte, monter les blancs en neige ferme.
3. Dans l'autre jatte, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie.
4. Ajouter le mascarpone, puis verser cette préparation sur les blancs d'oeufs. Mélanger au fouet à main, avec douceur afin que la préparation reste mousseuse et assez ferme.

### Réalisation > le dressage

5. Couper une pointe de chaque biscuit à environ 1 cm afin qu'ils soient plats à une extrémité. Garnir tout l'intérieur du moule à charlotte de film alimentaire, en le laissant volontairement dépasser vers l'extérieur.  
*- cette étape servira à faciliter le démoulage au moment de servir -*
6. Tremper le dessous de 12 biscuits rapidement dans le café et le marsala. Déposer ces biscuits imbibés côte à côte sur tout le pourtour du moule à charlotte, la pointe arrondie vers le fond du moule, la base coupée vers le haut.  
*- dans le cas où ce tiramisu serait servi à des enfants, mieux vaut éviter le marsala qui est un alcool -  
- les pointes coupées formeront la base de votre charlotte, elles permettront ainsi à la charlotte de mieux se tenir quand elle aura été renversée et démoulée pour être servie -*
7. Verser toute la crème au mascarpone dans le moule.

- 8.** Placer 6 biscuits légèrement imbibés sur la crème, ils constitueront le fond de la charlotte.  
*- n'hésitez pas à en découper quelques-uns afin de remplir le moindre interstice de biscuit, la charlotte tiendra ainsi mieux -*
- 9.** Recouvrir d'un film alimentaire et d'un poids (une petite assiette lestée par exemple), puis placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.  
*- il vaut mieux laisser la charlotte au frais jusqu'au dernier moment, elle se tiendra mieux -*
- 10.** Au moment de servir, défaire le film, retourner la charlotte sur un plat de service. Saupoudrer de cacao amer et de poudre de cappuccino tamisés ensemble.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)