



Le tiramisu aux Mars®

Recette pour 6 personnes. Préparation : 15 min. Pas de cuisson. Frais : 3 h.

Ingrédients

Oeufs : 3
Sucre en poudre : 50 g
Mascarpone : 250 g
Crème liquide : 3 cl (= 30 g)
Mars® : 200 g (= 11 mini-Mars®)
Biscuits à la cuillère : 6 à 12
Café fort : 5 cl
Cacao amer : 15 g

Matériel

3 jattes
un fouet
une balance ménagère
un batteur avec fouets à neige
une cuillère en bois
un plat ou 6 verrines



Réalisation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans deux jattes différentes.
2. Dans l'une, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie, puis ajouter le mascarpone.
3. Dans l'autre, monter les blancs en neige et les incorporer délicatement avant de bien lisser le tout.
4. Faire fondre au micro-ondes ou à la casserole les Mars dans la crème liquide. Bien lisser le tout à la cuillère en bois.
5. Disposer un fond de biscuits à la cuillère bien alignés ou découpés à la forme des verrines. Napper d'une cuillère à soupe de café.
*- j'utilise toujours pour le tiramisu un plat ou des verres transparents, pour bien laisser voir les différentes couches -
- napper les biscuits d'un tout petit peu de café permet qu'ils n'absorbent que leur nécessaire sans être détrempés, afin que le fond du plat ne "nage" pas dans du café -*
6. Verser une grosse cuillère de crème aux Mars®, puis de la crème au mascarpone. Lisser le dessus à la spatule en silicone.
- vous pouvez éventuellement aussi ajouter une seconde couche de biscuits en son milieu -
7. Décorer d'un peu de crème aux Mars® s'il vous en reste et de cacao amer saupoudré.
8. Recouvrir le plat d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com