

# Tiramisu glacé



# Tiramisu glacé

Recette inspirée de Saveur magazine spécial fêtes 2020

Pour 6 personnes TEMPS : 25 min, 6h de repos USTENSILE PARTICULIER : un moule rectangulaire à bord haut

## INGREDIENTS

- 380g de mascarpone, Crèmerie du Faubourg
- 3 oeufs, Les Vergers de Saint Jean
- 24 Zèzette de Sète
- 140g de sucre de canne
- 1 tasse de café, De La Sierra- Café Spécialité
- Cacao en poudre
- 1 pincée de sel

- la veille, Préparez le tiramisu : cassez les œufs et séparez le blanc des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

-Ajoutez le mascarpone et continuez de fouetter.

-Dans un bol, montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Mélangez-les au mascarpone à l'aide d'une spatule souple.

-Humidifiez les parois inférieures du moule à cake, puis, tapissez le moule de film plastique en le laissant dépasser des deux côtés.

-Dans une assiette creuse, imbibe légèrement de café le dessous des biscuits.

-Tapissez le fond du moule de biscuits perpendiculaire au moule : côté bombé contre le fond.

-Versez la moitié de la préparation au mascarpone, puis couvrez d'une couche de deux rangées de biscuits : côté bombé vers le bas.

-Versez le reste de mascarpone, puis, déposez une dernière couche de biscuits : côté bombé vers le bas.

-Repliez le film plastique que vous avez laissé dépasser au début de préparation de chaque côté sur le tiramisu et placez-le au congélateur au moins 6h.

-Au moment de servir, démoulez le tiramisu sur un plat (attendez 1-2 minutes que les bords fondent un peu pour réussir à le démouler).

-Saupoudrez de cacao à l'aide d'un tamis.

