

Tiramisu



PERSONNES



TEMPS DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



MOYENNE



FOUET



TRANCHEUSE ET RÂPE

INGRÉDIENTS:

- 4 œufs
- 115 g de sucre
- 100 g de farine
- 15 g de fécule de maïs
- 25 g de beurre fondu

POUR LA GARNITURE

- 115 g de chocolat noir
- 150 ml de café noir fort
- 100 ml de liqueur de café
- 300 ml de crème fraîche épaisse
- 1/2 c.à.c. d'arôme de vanille
- 50 g de sucre semoule
- 3 x 250 g de pot de mascarpone
- Copeaux de chocolat ou chocolat râpé pour décorer
- Poudre de cacao pour saupoudrer

MÉTHODE:

- Préchauffez le four à 180°C. Graissez le fond du moule à charnière.
- Installez le Fouet et mettez les œufs et le sucre dans le bol. Fouettez à vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Le mélange doit être assez épais pour qu'un sillon se forme et se maintienne lorsque le fouet est retiré de la surface.
- Tamisez la farine et la fécule de maïs ensemble. Incorporez la moitié de ce mélange aux œufs et au sucre. Incorporez ensuite la moitié du beurre, puis répétez l'opération avec le reste de la farine et du beurre.
- Versez dans le moule et cuire pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce que la préparation dore. Démoulez et laissez refroidir toute la nuit si possible.
- Installez la trancheuse et râpe sur le robot et râpez le chocolat noir à vitesse 3-4. Mélangez le café et la liqueur. coupez le gâteau en trois épaisseurs.
- Placez une couche de gâteau au fond du moule et imbibez le de plus d'un tiers du mélange de liqueur et de café.
- En utilisant le Fouet ballon, fouettez la crème, la vanille et le sucre à vitesse maximum jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Incorporez le mascarpone à vitesse lente. Réservez 60 ml de ce mélange.
- Étalez un tiers de la crème sur le gâteau et saupoudrer avec la moitié du chocolat. Recouvrez avec une couche de gâteau et arrosez avec plus de la moitié du mélange de liqueur et de café.
- Recouvrez de la moitié de la crème restante et tout le chocolat. Déposez une dernière couche de gâteau et appuyez légèrement. Terminez par une couche de crème.
- Mettre au frais pendant 2 heures.
- Démoulez et placez sur une assiette. Étalez la crème réservée sur les bords du Tiramisu. Saupoudrez de chocolat et de cacao et servir.