

TIRAMISU CHOCOLAT

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Repos

12h

Personnes

4

Ingrédients

250g de mascarpone
3 œufs
100g de sucre
10 cl de café
3 cuillères à soupe de Cacao en poudre
2 tablettes Elot
6 à 10 biscuits cuillères
10cl de crème liquide
10g de beurre
Extrait de vanille

Préparation

Blanchir les œufs et le sucre en les battant jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
Ajouter la vanille, le mascarpone et la crème puis mélanger.
Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation. Réserver.
Imbiber les biscuits dans le café tiède.
Faire fondre la moitié du chocolat avec le beurre au bain-marie.
Ajouter la crème pour obtenir une sauce chocolat onctueuse.
Hacher le reste du chocolat grossièrement.
Disposer une première couche de sauce chocolat puis de biscuits imbibés, puis verser par-dessus la moitié de crème.
Ajouter le chocolat haché et la sauce chocolat.
Recommencer l'opération et finir par une couche de crème.
Recouvrir le plat d'un film plastique et placer au frigo pendant 12h minimum.
Avant de déguster saupoudrer du cacao en poudre

Environ **2,00€** 
PAR PERSONNE