




Bonneterre
le meilleur de la Terre



Tiramisu au Café Bonneterre



Ingrédients pour 6 personnes.

- 500 g de fromage Mascarpone
- 40 Boudoirs ou 40 Biscuits Cuillères Bonneterre
- Cacao maigre Bonneterre
- 4 Œufs Bonneterre
- 100 g de sucre glace en poudre
- Café Sélection Bonneterre



Préparation

1. Préparez le café et allongez le avec un peu d'eau afin qu'il soit moins fort.
2. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige et mélangez les jaunes avec les 100g de sucre glace et le mascarpone progressivement. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez délicatement les blancs montés en neige. Vous avez alors une délicieuse crème.
3. Prenez un plat rectangulaire ou carré. Trempez les boudoirs rapidement dans le café et disposez les dans le fond du plat. Recouvrez les d'une couche de crème. Saupoudrez avec du cacao amer.
4. Recommencez l'opération en trempant à nouveau les boudoirs dans le café et recouvrez les à nouveau d'une couche de crème et d'une couche de cacao.
5. Une fois cette opération terminée, mettez le Tiramisu au réfrigérateur et attendez au moins 6 heures avant de le déguster.



Petit conseil : Préparez le Tiramisu la veille pour que les biscuits aient le temps de s'imprégner de café et de crème. Il n'en sera que plus moelleux ! On peut décorer ce gâteau avec des fleurs en sucre.

*Alors à vos tabliers
et bonne dégustation !*