

Gâteau Tiramisu



Pour 10 personnes :

La génoise :

4 jaunes d'œufs
100g de sucre + 70g de [sucre vanillé](#)
60g d'eau
4 blancs d'œufs
165g de farine T45

La mousse tiramisu :

130g de sucre
50g d'eau
6 jaunes d'œufs
6 feuilles de gélatine de 2g
500g de mascarpone
350g de crème liquide **entière**

Pour imbiber la génoise :

1,5 verre à orangeade de café fort et froid
1/2 verre de sirop de noisette ou autre parfum se mariant bien avec le café, vanille, caramel... (*pas dans la recette mais je vous le recommande*)

Décoration :

Des crêpes dentelles au chocolat
cacao et chocolat blanc
autre *selon vos goûts*

On réalise la génoise (la veille) :

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger le sucre et le [sucre vanillé](#).

Fouetter les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre pendant au moins 5 minutes à grande vitesse, **10 minutes si le robot n'est pas puissant. Le mélange doit tripler de volume voire plus.**

Ajouter l'eau progressivement en continuant de fouetter. *Vous obtenez une crème épaisse et mousseuse.*

Fouetter les blancs d'œufs en ajoutant le reste de sucre - en trois fois dès qu'ils commencent à mousser - pour obtenir une meringue française ferme et brillante.

Mélanger délicatement à la spatule le mélange jaunes d'œufs-eau-sucre avec la meringue.

Tamiser la farine et l'amalgamer en trois fois, toujours délicatement, au mélange précédent.

Pour la cuisson, deux solutions :

Binôme gourmand

- Soit en une fois, on transvase dans un moule beurré et fariné de 22 cm ou, comme moi, dans un cadre rectangulaire de 24x17x4,5 posé sur un silpat et on fait cuire 20 minutes. *C'est comme ça que j'ai fait.*

- Soit en deux fois, on fait cuire une première moitié de pâte puis la seconde en 10 minutes.

Quoi qu'il en soit il faut surveiller la cuisson et la vérifier avec un cure dent.

Laisser refroidir 10 minutes puis démouler sur une grille.

On réalise la mousse tiramisu (la veille) :

Mettre les feuilles de gélatine à hydrater dans de l'eau froide.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Laisser cuire 1 minute 30.

Pendant que le sirop cuit commencer à fouetter les jaunes d'œufs et quand ils blanchissent ajouter lentement le sirop de sucre chaud tout en continuant de fouetter puis la gélatine toujours en fouettant.

Dans un bol mélanger le mascarpone et la crème et fouetter comme pour une chantilly. Vous obtenez une masse très ferme.

Ajouter dans le bol le mélange jaunes-sirop-gélatine et continuer de fouetter jusqu'à parfaite incorporation. *J'ai tout fait au robot.*

On réalise le sirop pour imbiber la génoise (la veille) :

Mélanger le sirop de noisette avec le café.

On réalise le montage (la veille) :

Pour cette dernière étape on utilise soit un moule à charnière, soit un cercle, soit un cadre que l'on pose directement sur le plat de service.

Si vous avez fait cuire la génoise en une seule fois la couper en deux disques ou deux rectangles identiques.

Mettre une des plaques de génoise au fond du moule et l'imbiber **généreusement** avec le café parfumé.

Étaler la moitié de la mousse tiramisu.

Recouvrir avec la deuxième plaque que l'on imbibe généreusement.

Terminer avec la deuxième couche de mousse tiramisu.

Bien égaliser la surface.

Mettre au frais jusqu'au lendemain.

On décore (le jour même) :

Saupoudrer de cacao la surface du gâteau et laisser aller son imagination pour le reste de la déco.

Comme vous pouvez le voir je n'ai pas été particulièrement inspirée.

Adaptations possibles :

Pour la Noël je vais faire **deux bûches** à la place d'un gâteau en réservant moitié génoise et moitié mousse pour chaque bûche.

- Pour la première je vais imbiber la génoise de sirop au rhum et je la tartinerai de crème de marron détendu avec un peu de mousse tiramisu. Je terminerai par la mousse tiramisu et je roulerai en forme de bûche.

- Pour la deuxième, je mettrai 1 grosse cuillère à soupe de cacao dans la moitié de la mousse restante (en même temps que le mascarpone et la crème) et je superposerai mousse nature et mousse au chocolat en intercalant des lamelles de poires entre les deux. J'imbiberai la génoise de liqueur de poire détendu avec un peu d'eau.