



GATEAU TIRAMISU

Pour un cadre de 24 X 17cm (pour 8 gourmands) :

le biscuit :

4 oeufs - 125g sucre semoule - 120g farine –

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Fouetter les blancs en neige en versant en pluie le sucre. Quand ils sont fermes, ajouter à petite vitesse les jaunes d'oeufs. Puis incorporer la farine tamisée à l'aide d'une spatule. Couler le mélange dans un flexipat (posé sur une plaque à pâtisserie). Enfourner et cuire 10 minutes. Sortir, poser sur une grille, recouvrir d'un papier sulfurisé et d'une plaque. Démouler au bout de 10 min.

la crème tiramisu :

3 jaunes d'oeufs - 200g mascarpone - 100g sucre glace - 25cl crème liquide - 2 feuilles de gélatine -

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Fouetter les jaunes avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et mélanger au fouet.

Monter en chantilly la crème liquide. Essorer dans vos mains la gélatine. La fondre au M.O. Ajouter 2 càs de crème fouettée pour diluer la gélatine. Verser le contenu dans le mélange au mascarpone. Mélanger. Incorporer la crème fouettée.

le sirop d'imbibage :

4 petites tasses à café expresso - 1 càs d'extrait de café - 1 càs de marsala –

Mélanger le café, l'extrait de café et le marsala.

A l'aide du cadre couper le biscuit en 2 rectangles égaux. Poser le cadre sur un carton doré. Placer un biscuit à l'intérieur, le badigeonner de sirop. Etaler 2/3 de la crème.

Egaliser. Poser le 2ème biscuit imbibé de sirop. Etaler le reste de crème. A l'aide d'un doigt former des stries. Congeler.

Mettre au réfrigérateur le matin du service. Saupoudrer de cacao au moment du dessert.