



## **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.**