

La recette de Geneviève Tiramisu aux biscuits de Reims en verrine



Recette pour 4 personnes :

1. Ingrédients :

2 œufs moyens ; 160 g mascarpone ; 35 cl de café fort ; 15 biscuits roses de Reims ;
100 g de sucre semoule ; 2 cuillères à café de cacao en poudre non sucré.

2. Matériel de dressage :

4 verrines (verre à tapas 20 cl ; hauteur 6 cm diamètre 8 cm)

3. Opérations :

- Tailler les biscuits en 3 morceaux.
- Séparer les blancs des jaunes. Réserver les blancs au frais.
- Mélanger les jaunes et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange moussieux et blanc.
Ajouter le mascarpone et bien mélanger au fouet.
- Battre les blancs en neige ferme, et les incorporer délicatement à la préparation au mascarpone.
- Tremper les biscuits dans le café.
- Répartir une couche de biscuits ; napper d'une couche de crème, rajouter une couche de biscuits imbibés ; et terminer par une couche de crème.
- Saupoudrer de cacao.
- Réserver au frais 2 heures.

4. Conseils :

Préparer ce dessert le jour même, ou la veille au soir pour le lendemain (aucun des ingrédients n'étant cuits).

Les verrines peuvent être conservées au congélateur.

