

metro



Tiramisu au chocolat

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 2 Votes

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:40 CUISSON | 6:55 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Base

0.500 Recette du gâteau au chocolat de base cliquer ici cuite dans un moule carré de 8 pouces (20 cm).

Pour imbiber le gâteau

125 ml Café fort
(1 tasse)

30 ml Marsala, de liqueur de café ou de rhum
(2 c. à soupe)

Crème

3 Jaunes d'oeufs

65 g Sucre
(1/3 tasse)

Préparation

Recette gâteau chocolat de base

<http://www.lindt.com/ca/swf/fra/connaisseurs/recettes/gateau-au-chocolat-de-base/>

Battre en mousse les jaunes d'œufs et le sucre.

Ajouter le mascarpone et l'alcool désiré. Battre jusqu'à homogénéité.

Fouetter la crème et l'incorporer au mélange de mascarpone.

Préparation du tiramisu

Dans un moule, couper le gâteau à mi-hauteur et imbiber la première moitié avec la moitié du mélange de café.

Répartir uniformément la moitié du mélange de mascarpone sur le gâteau.

Répéter avec la deuxième moitié du gâteau et le reste du mélange de mascarpone.

Couvrir le gâteau et le réfrigérer au moins 6 heures ou toute la nuit.

Dans des verrines individuelles

226 g Mascarpone
(8 oz)

15 ml Marsala, de liqueur de café ou de rhum
(1 c. à
soupe)

125 ml Crème fraîche épaisse
(1 tasse)

Couper le gâteau en dés et suivre la préparation ci-dessus.
Selon la taille de la verrine, il pourrait être possible de
superposer trois couches au lieu de deux.

Source : Lindt

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales
n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances
découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à
la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des
ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses
restrictions alimentaires.
