



Tiramisu éclair



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 2 HR

En italien, « tirami sù » signifie « redonne-moi des forces », ce qui évoque le délicieux arôme de café de ce dessert. Prêt en un rien de temps, il est idéal pour une réception sans tracas, car on peut le préparer la veille.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

8 PORTIONS

- 1 T DISC de Mélange italien corsé *Gevalia Tassimo*
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1/3 tasse de sucre
- 3/4 tasse de crème à fouetter
- 1 c. à thé de cacao non sucré

Que dois-je faire ?

Étape 1

Infuser le café; laisser refroidir.

Étape 2

Entre-temps, mélanger au batteur le fromage à la crème et le sucre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter la crème, en continuant de mélanger jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Étape 3

Verser le café dans un plat peu profond. Tremper dans le café la moitié des boudoirs, un à la fois; disposer en une seule couche dans un moule de 8 x 8 po. Garnir de la moitié du mélange de fromage à la crème. Répéter avec le reste des boudoirs. Réfrigérer 2 h ou jusqu'au lendemain. Saupoudrer du cacao au moment de servir.

Conseils des Cuisines Kraft

Variante

Si vous n'avez pas de cafetière *Tassimo*, utilisez du café instantané. Faites dissoudre 1 1/2 c. à soupe de café instantané Torréfaction corsée *Maxwell House* dans 1 1/2 c. à soupe d'eau bouillante. Incorporez 3/4 t d'eau froide.