



TIRAMISU

Durée : 1h Portions : 4 personnes Niveau : ●●● Facile

Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Crème fraîche	550g
Grains de café	15g
Mascarpone	200g
Cookies au chocolat	4
Chocolat noir	150g
Sucre	80g
Ferrero Rocher	4

Tiramisu ~ la préparation

1. Faites chauffer 400g de crème avec le sucre et les grains de café sans porter à ébullition. Éteignez le feu, laissez refroidir puis placez au réfrigérateur pendant 8 heures.
2. Filtrez la crème parfumée au café et fouettez jusqu'à obtenir une consistance épaisse mais pas trop ferme. Ajoutez les 200g de mascarpone et mélangez délicatement pour obtenir une crème lisse et homogène.
3. Brisez le chocolat noir en morceaux dans un bol. Chauffez 150g de crème jusqu'à ébullition puis versez sur le chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde et que la ganache soit lisse. Laissez ensuite refroidir à température ambiante.
4. Écrasez les cookies et placez-les au fond des verres à cocktail. Ajoutez une couche de crème au café et terminez avec la ganache au chocolat, encore liquide mais froide. Placez les verres au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
5. Retirez les verres du réfrigérateur et décorez d'un Ferrero Rocher pour apporter encore plus de gourmandise!