



LE TIRAMISU FERRERO ROCHER

Temps: 1h 30min Personnes: 8 Personnes Difficulté: Facile

Les ingrédients

RECETTE GÉNOISE

Oeufs	4
Sucre	180g
Cacao	120g
Café	
Farine	120g

RECETTE CRÈME MASCARPONE

Mascarpone	500g
Oeufs	4
Sucre	2 c.à.s

Le Tiramisu Ferrero Rocher ~ la préparation

1. Préparez la génoise :

- Montez les œufs et le sucre au batteur électrique, puis ajoutez la farine à la spatule souple.
- Passez au four 5 à 7 minutes à 180°. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir.
- Imbibez le biscuit avec du café.

2. Préparez la crème au mascarpone :

- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre puis ajoutez la mascarpone.
- Incorporez les blancs montés. Passez au montage.

3. Finalisez le Tiramisu (montage) :

- Prenez un cercle à pâtisserie, et ajoutez le biscuit au fond.
- Ajoutez une partie de la crème, lissez, ajoutez les Ferrero en cercle, puis ajoutez à nouveau de la crème par dessus.
- Ajoutez une nouvelle couche de biscuit imbibé, une couche de crème, puis lissez.
- Pochez le décor avec le reste de crème, Ajoutez quelques Ferrero Rochers, puis saupoudrez de cacao en poudre.