



Le Tiramisu Ferrero Rocher

LES INGREDIENTS

Recette génoise:

4 oeufs

180 gr de sucre

120 gr de cacao

Café

120 gr de farine

Recette crème mascarpone:

500 gr de mascarpone

4 oeufs

2 cas de sucre

LA PRÉPARATION

Préparez la génoise :

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

Préparez la crème au mascarpone :

1. Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre puis ajoutez la mascarpone.
2. Incorporez les blancs montés. Passez au montage.

Finalisez le Tiramisu montage :

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