

Charlotte tiramisu

Ingredients
Biscuit cuillère
4 oeufs
120g de sucre
100g de farine
Ganache au café
140g de chocolat au lait
1cuillère à café de café en poudre
70g de crème liquide entière
Mousse mascarpone
2 jaunes d'oeuf
170g de mascarpone
1,5feuille de gélatine
200g de crème liquide entière
60g de sucre
Imbibage
1tasse de café
du de cacao non sucré

Biscuit cuillère

- Pour un cercle de 20cm -

Prchauffer le four 170C

Sparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois (mi-chemin et la fin), mlanger ensuite les jaunesaux blancs bien fermes et pour finir incorporer la farine la maryse.

Mettre en poche et former une bande de biscuits pour le tour du cercle et un disque pour le fond.

Mettre au four environ 10 minutes

Laisser refroidir puis imbiber de caf (votre got plus ou moins cors)

Munir le cercle d'un rhodoïd pour viter que les prparations liquides ne s'chappent

Dposer le disque au fond du cercle et la bande tout au tour l'intrieur

Ganache au café

Faire chauffer la crme avec la cuillre de caf soluble

Verser la crme chaude sur le chocolat en morceaux, laisser quelques secondes puis bie mlanger de façon obtenir une prparation homogne

Laisser tidir et verser l'intrieur du cercle sur le biscuit cuillre

Mettre au frais 1h

Mousse mascarpone

Mettre la glatine tremper

A l'aide d'un batteur fouetter les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu' blanchissement

Puis ajouter la mascarpone et mlanger bien - mettre de ct

Faire chauffer 40g de la crme liquide

Hors du feu y ajouter la glatine essore et l'incorporer au mlange mascarpone

Monter le reste de la crme liquide en une chantilly pas trop ferme

Ajouter cette chantilly la prparation prcdente, dlicatement l'aide d'une maryse

Verser le tout l'intrieur du cercle en lissant le dessus

Mettre au frais 3h

Saupoudrer de cacao non sucr avant la dgustation