



## Charlotte tiramisu

### Ingredients

#### Biscuit cuillère

4 oeufs  
120g de sucre  
100g de farine

#### Ganache au café

140g de chocolat au lait  
1 cuillère à café de café en poudre  
70g de crème liquide entière

#### Mousse mascarpone

2 jaunes d'oeuf  
170g de mascarpone  
1,5 feuille de gélatine  
200g de crème liquide entière  
60g de sucre

#### Imbibage

1 tasse de café  
du de cacao non sucré

### Biscuit cuillère

- Pour un cercle de 20cm -

Préchauffer le four à 170°C

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois (à mi-chemin et à la fin), mélanger ensuite les jaunes aux blancs bien fermes et pour finir incorporer la farine à 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 café (à votre goût plus ou moins corsé)

Munir le cercle d'un rhodoïd pour éviter que les préparations liquides ne s'échappent

Déposer le disque au fond du cercle et la bande tout au tour à l'intérieur

### Ganache au café

Faire chauffer la crème avec la cuillère de café soluble

Verser la crème chaude sur le chocolat en morceaux, laisser quelques secondes puis bien mélanger de façon à obtenir une préparation homogène

Laisser tiédir et verser à l'intérieur du cercle sur le biscuit cuillère

Mettre au frais 1h

### Mousse mascarpone

Mettre la gélatine à tremper

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

Puis ajouter la mascarpone et mélanger bien - mettre de côté

Faire chauffer 40g de la crème liquide

Hors du feu y ajouter la gélatine essorée et l'incorporer au mélange mascarpone

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

Ajouter cette chantilly à la préparation précédente, délicatement à l'aide d'une maryse

Verser le tout à l'intérieur du cercle en lissant le dessus

Mettre au frais 3h

Saupoudrer de cacao non sucré avant la dégustation

---