



Tartelettes tiramisu

Ingredients

Biscuit cuillère

2 oeufs

75g de sucre

75g de farine

Ganache au café

120g de chocolat blanc

10g de café soluble

40g de crème liquide entière

Mousse

250g de mascarpone

2x 40g de sucre

2 oeufs

1cuillère à café de poudre de vanille

Biscuit cuillère

- Pour 6 tartelettes renverses -

Prchauffer le four 170C

Sparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois (mi-chemin et la fin)

Ajouter les jaunes aux blancs bien fermes

Et pour finir incorporer la farine la maryse.

Verser la pte dans les moules tartelettes renverses

Mettre au four environ 8 9 minutes

Dmouler et laisser refroidir sur une grille

!! j'ai oubli dans les ingdients : 1 tasse de caf !!

Imbiber les tarlettes de caf l'aide d'un pinceau

Ganache au café

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Faire chauffer la crme et le caf, feu moyen pour que le caf se dissolve

Puis ajouter la crme dans le chocolat blanc fondu et mlanger

Verser la ganache sur les 6 fonds de tarte

Laisser refroidir et mettre au frais 1h

Mousse

Sparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige en ajoutant 40g de sucre mi-chemin, fouetter jusqu' obtenir une meringue bien ferme et lisse, mettre de ct

Fouetter les jaunes d'oeuf avec les 40g de sucre restant jusqu' ce que la prparation blanchisse

Ajouter la mascarpone et la poudre de vanille, fouetter jusqu' obtenir une prparation ferme (cela prend quelques minutes)

Incorporer dlicatement, l'aide d'une maryse, la meringue la prparation prcdente

Mettre en poche et garnir les tartelettes
