



IDÉE DÉCO



Épatez vos invités avec ces copeaux de chocolat faits maison. Cassez une tablette de chocolat noir en rangées et prélevez délicatement des copeaux avec un économiseur.

ANNONCE

MASCARPONE EXTRACRÉMEUX



Avec le mascarpone Galbani, réinventez le tiramisu, grand classique italien. Grâce à sa douceur et sa texture crémeuse, le mascarpone Galbani confère à tous les desserts un authentique caractère italien. Essayez-le et laissez-vous surprendre! Détail pratique: le pot refermable peut être conservé sans problème quelques jours au réfrigérateur.

Cake glacé au tiramisu

 30 min + 4 h au congélateur

Pour un moule à cake d'env. 30 cm, chemisé de papier cuisson Dessert pour 8 personnes

1 dl de café fort (p. ex. espresso), très chaud
½ c. s. de sucre

2 c. s. d'amaretto ou d'abricotine

Mélanger café, sucre et amaretto jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

2½ dl de crème entière
250 g de mascarpone
150 g de séré à la crème
3 c. s. de sucre

Fouetter la crème pas trop ferme avec mascarpone, séré et sucre env. 2 min avec les fouets du batteur-mixeur.

380 g de petits biscuits (p. ex. pattes d'ours)

Répartir la moitié des biscuits dans le moule. Répartir dessus la moitié du café et de la crème. Répartir dessus le reste des biscuits, du café et de la crème, mettre env. 4 h à couvert au congélateur.

50 g de copeaux de chocolat

Sortir le cake du congélateur env. 15 min avant de le démouler. Parsemer de copeaux de chocolat.

Préparation à l'avance: cake env. 1 semaine avant, congeler. Mettre au réfrigérateur env. 1 h avant de servir.

Portion (%) : 552 kcal, lip 39 g, glu 41 g, pro 8 g