

Tiramisu forêt-noire

🕒 30 min + 2 h au frais

Pour un plat creux d'env. 2½ litres

800 g de cerises surgelées 3 c. s. de kirsch	Faire décongeler légèrement les cerises dans une passoire au-dessus d'un grand bol. Récupérer le jus (soit 4 c. s.), mélanger avec le kirsch.
5 c. s. de sucre 2 jaunes d'œufs frais 500 g de mascarpone	Travailler dans un grand bol le sucre et les jaunes d'œufs avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le mascarpone.
2 blancs d'œufs frais 1 pincée de sel 2 c. s. de sucre	Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer la neige délicatement à la masse au mascarpone avec une spatule en caoutchouc.
230 g de biscuits à la cuiller chocolatés (voir ci-dessus)	Alternier dans le plat biscuits à la cuiller, jus au kirsch, cerises et masse au mascarpone. Mettre le tiramisu env. 2 h à couvert au frais.
70 g de copeaux de chocolat	En parsemer le tiramisu.

Portion (%): 597kcal, lip 36 g, glu 53 g, pro 12 g

IDÉE+

Plus rapide: Utiliser des biscuits à la cuiller clairs ou un fond en biscuit pour tourte au chocolat du commerce.

Variantes: Remplacer les cerises surgelées par des griottes en bocal. Remplacer le kirsch par de l'eau.

Remarque: Ne pas conserver les restes de tiramisu à base d'œufs crus.



Biscuits à la cuiller

🕒 20 min + 15 min au four

Pour env. 30 pièces

3 blancs d'œufs frais 1 pincée de sel 70 g de sucre 3 jaunes d'œufs frais 90 g de farine	Préchauffer le four à 160° C (chaleur tournante). Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre peu à peu, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer les jaunes d'œufs au fouet. Ajouter la farine tamisée, incorporer délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
---	--

Remplir une poche à douille lisse (Ø env. 10 mm), dresser des languettes d'env. 7 cm de long sur deux plaques chemisées de papier cuisson.

Cuisson: env. 15 minutes au four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 28kcal, lip 1g, glu 4g, pro 1g

IDÉE+

Biscuits à la cuiller chocolatés: Mélanger 2 c. s. de cacao en poudre avec seulement 80 g de farine.

Variantes: Pour parfumer les biscuits à la cuiller: mélanger à la farine 1 c. c. de cannelle ou de zeste de citron râpé.

Conservation: Env. 2 semaines dans une boîte hermétique.

