

Tiramisu croquant aux Maltesers

Source : livre «Tiramisu» de Sylvie Ait-Ali

Ingrédients :

- 12 sablés au chocolat
- 100g de beurre
- 3 oeufs
- 80g de sucre
- 250 g mascarpone
- 2,5 feuilles de gélatine
- 200g de bille de chocolat Maltesers

Préparation :

Réduire les sablés en poudre, ajouter le beurre fondu.

Répartir le mélange dans de cercles à pâtisserie habillés de rhodoïd sur les côtés ou de papier sulfurisé. Tasser avec le dos d'une cuillère. Laisser durcir au frais

Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment, ajouter le mascarpone et battre encore 2 min.

Battre Les blancs en neige. Faire dissoudre la gélatine au micro-onde dans 2 cuillères à soupe d'eau, mélanger avec un peu de préparation au mascarpone et ajouter au reste de crème, ajouter délicatement les blancs montés en neige.

Répartir les billes de chocolat sur les sablés puis la mousse au mascarpone.

laisser reposer 2 heures au réfrigérateur, puis au minimum 1 heure au congélateur (cette opération permet d'obtenir au démoulage un contour net). Environ 1 heure avant de servir, retirer le cercle, le rhodoïd et laisser décongeler au réfrigérateur.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>