

Tiramisu au café



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.25	Café moulu 50% arabica, 50 % robusta en dose-filtre 65 g MIKO	0046798
0.6	Mascarpone	~
7 PCE	Oufs	~
0.25	Sucre	~
60 PCE	Biscuits à cuillère	~
0.07	Cacao	~

Étapes de préparation

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 2 Mélanger les jaunes avec le sucre et y ajouter le mascarpone au fouet.
- 3 Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent et réserver.
- 4 Préparer le café le verser dans un récipient puis mouiller les biscuits rapidement avant d'en tapisser le fond du plat.
- 5 Recouvrir d'une couche de crème de mascarpone puis répéter l'opération en alternant avec les biscuits et terminer avec une couche de crème.
- 6 Saupoudrer de cacao et mettre 5 heures au frais. A déguster frais.

Astuce du chef

Dégustez votre tiramisu avec une tasse de café MIKO