

Tiramisu Léger



Calie Cuisine

Type : Dessert plaisir

Difficulté : Facile

Durée : 30 minutes + **Repos :** minimum 4h

Ingrédients : pour un plat d'env. 1.5 L

3 œufs

375 g de Fromage Blanc 0%

125 g de mascarpone

1 boîte de Biscuits à la Cuillère

30 cl de Café Noir non sucré

Rhum (fac.)

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel (pour les blancs)

du cacao non sucré en poudre

Préparation :

- ✓ Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes avec le sucre vanillé (plus ou moins de sucre selon votre goût).
- ✓ Rajoutez le fromage blanc et le mascarpone sans cesser de mélanger.
- ✓ Montez les blancs en neige avec la pincée de sel et les incorporer délicatement avec une spatule au mélange précédent.
- ✓ Préparez du café noir sans le sucrer et ajoutez-y du rhum selon votre goût.
- ✓ Mouillez les biscuits dans le café sans les détremper.
- ✓ Tapissez le fond du moule avec les biscuits.
- ✓ Recouvrez d'une couche de crème.
- ✓ Ensuite alternez biscuits et crème.
- ✓ Terminez par une couche de crème.
- ✓ Saupoudrez de cacao et mettez au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

N'oubliez pas que plus le Tiramisu est frais, plus il est bon ! Je vous conseil de le préparer la veille !

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>