

Tiramisu éclair



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	2 15 h min	8 portions de 1 morceau (90 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 T DISC de Mélange italien corsé *Gevalia Tassimo*
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1/3 tasse de sucre
- 3/4 tasse de crème à fouetter
- 1 c. à thé de cacao non sucré

ce qu'il faut faire

Infuser le café; laisser refroidir.

Entre-temps, mélanger au batteur le fromage à la crème et le sucre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter la crème, en continuant de mélanger jusqu'à ce que la préparation épaisse.

Verser le café dans un plat peu profond. Tremper dans le café la moitié des boudoirs, un à la fois; disposer en une seule couche dans un moule de 8 x 8 po. Garnir de la moitié du mélange de fromage à la crème. Répéter avec le reste des boudoirs. Réfrigérer 2 h ou jusqu'au lendemain. Saupoudrer du cacao au moment de servir.

Trucs culinaires

Variante

Si vous n'avez pas de cafetière *Tassimo*, utilisez du café instantané. Faites dissoudre 1 1/2 c. à soupe de café instantané Torréfaction corsée *Maxwell House* dans 1 1/2 c. à soupe d'eau bouillante. Incorporez 3/4 t d'eau froide.

Nutrition

Portions

8 portions de 1 morceau (90 g) chacune

Information nutritionnelle

Top

Portion 8 portions de 1 morceau (90 g)
chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 380

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 21g

Matières grasses saturées 12g

Cholestérol 175mg

Sodium 220mg

Glucides 40g

Fibres alimentaires 1g

Sucres 22g

Protéines 8g

Vitamine A 15 %DV

Vitamine C 4 %DV

Calcium 6 %DV

Fer 15 %DV

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Top