

zeste

Tiramisu au chocolat

par *JULIETTE BRUN*

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 20 min**

Préparation **20 min**

Réfrigération **2 h**



Préparation

1. Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec la première quantité de crème et mélanger. Laisser refroidir à température ambiante.
2. Dans un mélangeur électrique, battre ensemble la deuxième quantité de crème, le mascarpone et le sucre.
3. Dans un bol, mélanger le marsala et l'espresso, et y tremper rapidement le biscuits.
4. Dans des verrines ou dans un joli plat, mettre une couche de biscuits, cou d'une couche de ganache au chocolat, une couche du mélange crème/mascarpone et couvrir de biscuits.
5. Recouvrir avec la ganache restante, les biscuits restants et le reste de la crème/mascarpone.
6. Couvrir le tiramisu avec une pellicule plastique, et réfrigérer 2 heures pour prene. Avant de servir, recouvrir d'un peu de cacao.

PUBLICITÉ

Ingrédients

250 ml (1 tasse) de chocolat noir Cacao Barry 70 %, haché ou en pistoles

60 ml (1/4 tasse) de crème 35 %

375 ml (1 1/2 tasses) de crème 35 %

375 ml (1 1/2 tasses) de mascarpone, à température ambiante

125 ml (1/2 tasse) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) de marsala

80 ml (1/3 tasse) de café espresso

12 doigts de dame, coupés en deux (biscuits)

Cacao en poudre, au goût

Bon à savoir !

Chocolat recommandé : Cacao Barry, Saint Domingue 70 %

PUBLICITÉ

Nutrition



Sans arachides



Sans noix



Sans oeufs