



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

Votre courriel

Je m'inscris!



privilèges!



Tiramisu au chocolat et au café

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de crème 35%
- 1 tasse de sucre glace
- 1 cuillère à table de café instantané
- 1/2 tasse de fromage mascarpone
- 36 doigts de dame
- 1 tasse de espresso
- 1/2 tasse de chapelure de biscuits Oreo

Préparation	30 minutes
Réfrigération	4 heures
Portion(s)	8 portions

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter la crème, le sucre et la poudre de café de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Incorporer le mascarpone. Réserver.
2. Verser le café liquide dans un autre bol. Tremper les doigts de dame dans le café, de 2 à 3 secondes de chaque côté. Aligner 18 doigts de dame au fond d'un plat de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm) (couper les extrémités, au besoin). À l'aide d'une spatule, étendre la moitié de la garniture au mascarpone réservée sur les doigts de dame. Répéter les opérations avec le reste des doigts de dame et de la garniture au mascarpone.
3. Couvrir le plat d'une pellicule de plastique et réfrigérer de 4 à 12 heures. Laisser reposer à la température ambiante pendant 30 minutes et saupoudrer de chapelure de biscuits avant de servir. (Le tiramisu se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 1 mois au congélateur. Laisser décongeler une nuit au réfrigérateur avant de servir.)