

zeste

Tiramisu au duo de chocolat

par DONAL SKEHAN

Quantité : **6 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **25 min**

Préparation **25 min**



Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange fluide et crémeux. Ajouter le mascarpone et la vanille, bien mélanger et réserver.
2. Dans un autre bol, monter les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporer une grande cuillère de neige à l'appareil, verser le restant et mélanger délicatement.
3. Répartir un peu du mélange dans le fond d'un plat, puis déposer une couche de biscuits. Verser lentement du café espresso, puis quelques gouttes de m... un peu partout.
4. Étaler une autre couche de préparation et saupoudrer de copeaux de chocolat noir. Répéter avec le reste des ingrédients et terminer par le mélange de mascarpone. Saupoudrer de poudre de cacao et finir avec des copeaux de chocolat noir et blanc.

PUBLICITÉ

Ingrédients

4 grands oeufs

285 ml (1 1/8 tasses) de sucre en poudre

515 ml (2 tasses) de mascarpone

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille (ou les graines d'une gousse de vanille fraîche)

250 g (1 1/4 tasses) de biscuits doigts de dame

300 g (1 5/8 tasses) de chocolat noir, en copeaux épais

150 g (3/4 tasse) de chocolat blanc, en copeaux épais




350 ml (1 3/8 tasses) de café espresso



Vin marsala ou Vin santo

Poudre de cacao

PUBLICITÉ

Nutrition

 Sans sésame  Sans moutarde  Sans fruits de mer

 Sans arachides  Sans poisson  Sans soya  Faible en sel