

Mousse de tiramisu

- Une recette de mousse de tiramisu délicieuse et élégante!



Ingrédients :

- 1 cuillère à thé et demie de café instantané
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau chaude
- 1 tasse (250 ml) de crème 35 %
- 1 tasse et demie (375 ml) de sucre en poudre
- 1 tasse (250 ml/8 onces) de fromage mascarpone ou fromage à la crème
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 2 cuillères à soupe + 1 cuillère à thé (35 ml) de chocolat semi-sucré à cuisson

Préparation :

1. Combinez le café instantané avec l'eau chaude. Mélangez et laissez reposer pour 5 minutes.
2. Batte la crème jusqu'à la formation de pointe. Réfrigérer jusqu'à utilisation.
3. Dans un grand bol, utilisez votre batteur électrique afin de mélanger le sucre en poudre et le fromage mascarpone.
4. Ajouter le café et l'extrait de vanille. Brasser jusqu'à homogénéité.

5. Combinez doucement les deux mélanges et déposez dans un grand sac ziplock.
6. Percer un trou dans un des coins du sac ziplock. (Vous allez presser afin de faire sortir le mélange)
7. Sortez quatre beaux verres.
8. Faites sortir une couche du mélange. Ajouter une fine pincée de cacao. Répéter jusqu'à ce que vous arrivez à la fin.
9. Saupoudrer une couche de chocolat râpé semi-sucré.
10. Réfrigérer avant de servir!

“

Une recette super facile (sans cuisson) et élégante pour ceux qui adorent les tiramisus, mais qu'au fond c'est surtout la mousse qui les fait triper! Miam ;)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)