

Tiramisu classique et ses 3 variantes

Liste de courses

500 gr de mascarpone
6 œufs
200 g de sucre
Cacao en poudre sans sucre
Environ 24 biscuits à la cuillère

Instructions :

Appareil à tiramisu

1. Séparer les blancs des jaunes
2. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel
3. Réserver au frais
4. Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, ajouter le mascarpone puis mélanger.
5. Incorporez les blancs en neige dans le mélange : jaunes + sucre + mascarpone.
6. Réserver au frais

Sauce citron

2 jaunes d'œufs - 135 g de sucre - 100 g beurre
3 zestes de citron
100 g de jus de citron :
Mélanger le tout et le chauffer à 70° pendant 15 min

Sauce abricots

Dénoyauter 1kg d'abricots
les pocher 2 min dans un peu d'eau bouillante
Laisser refroidir et les éplucher
Etaler des amandes effilées sur la plaque du four et les faire griller pendant 1 minute à 180°

Sauce poires-chocolat

1 tablette de chocolat noir
13 cl de crème fraîche liquide
une cuillère de miel et une noix de beurre
Faire fondre le tout à 50° environ
5 Poires :
Eplucher les 5 poires et les plonger dans un fond d'eau bouillante et de sucre pendant 7 minutes
Laisser refroidir, les couper en morceaux et les mélanger au chocolat



Montage : Attention pour le tiramisu classique les biscuits sont trempés à moitié dans le café.

Hors tiramisu classique (biscuits trempés dans le café seulement), mettre les biscuits au fond d'un plat, sans trempage, et les recouvrir de la sauce choisie.

Recouvrir ensuite d'appareil à tiramisu, renouveler l'opération une fois, soit au total 2 rangées de biscuits.

Saupoudrer de cacao et réserver 4h minimum, 12h dans l'idéal, au réfrigérateur