

Tiramisu choco-pralin

Pour 4 à 6 personnes
20 minutes de préparation – 1 nuit de repos

Ingrédients

200g de mascarpone
3 œufs
100g de sucre
Entre 10 et 15 biscuits à la cuillère
3 cuillerées à soupe de cacao en poudre
20 cl de lait
Quelques copeaux de chocolat noir et de chocolat blanc
1 sachet de pralin

Préparation

Commencez par séparer les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre et faites les blanchir. Ajouter le mascarpone, mélangez à nouveau.

Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les à la préparation au mascarpone.

Mélangez le lait avec le cacao en poudre.

Commencez à dresser vos verrines en y déposant des biscuits à la cuiller que vous tremperez préalablement dans le lait sur une seule face et que vous déposerez face sèche vers les fond de la verrine. Saupoudrez d'un peu de pralin et déposez quelques cuillères à café d'appareil au mascarpone.

Renouvelez les opérations jusqu'au remplissage de votre verrine en terminant par une couche d'appareil au mascarpone que vous saupoudrerez de pralin.

Conseil

Résistez à la tentation et ne mangez pas votre tiramisu avant le lendemain. Il ne sera que meilleur !

