



RECETTE

Tiramisu

x Au coin du feu



30 minutes



24 heures



8 personnes

Ingrédients

- 3 œufs
- 100 g de cassonade
- 500 g de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 3 c-à-c du thé Au coin du feu
- Quelques gouttes de citron
- 1 c-à-s de sucre glace
- Un peu de cacao amer en poudre

Préparation

1. Infuser le thé dans 10 cl d'eau pendant 4 minutes. Filtrer.
2. Mélanger dans un récipient le thé infusé et le sucre glace.
3. Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Fouetter les jaunes avec la cassonade.
4. Ajouter le mascarpone au mélange jaunes/sucre et fouetter jusqu'à la formation d'une pâte onctueuse et homogène.
5. Mettre quelques gouttes de jus de citron dans les blancs d'œufs et les battre en neige.
6. Incorporer les blancs en neige délicatement à la préparation à base de mascarpone.
7. Tremper très rapidement les biscuits dans le thé infusé et les mettre dans le fond d'un plat à cake ou d'un moule carré (attention les biscuits ne doivent pas être trop imprégnés).
8. Une fois le fond tapissé, mettre 1/3 de la préparation à base de mascarpone, et bien l'étaler à la spatule.
9. Mettre une nouvelle couche de biscuits au thé puis de nouveau 1/3 de la préparation en l'étalant.
10. Mettre une dernière couche de biscuits au thé et le reste de préparation.
11. Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures
12. Au moment de servir, saupoudrer de cacao amer ou de thé Au coin du feu mixé.



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes