

## Tiramisu mousseux aux Ferrero Rocher®



Ce week-end c'est Pâques ! Je vous propose donc pour l'occasion ce très gourmand, régressif, irrésistible tiramisu mousseux aux Ferrero Rocher® ! Ce tiramisu était une vraie tuerie ! Aéré, gourmand, savoureux, il a eu beaucoup de succès et je suis sûr qu'il en aura aussi pour votre long week-end en famille ! ;P

### **Pour 4-6 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la mousse de mascarpone:**

225g de mascarpone

50g de sucre

150ml de crème liquide entière bien froide

2c. à café d'extrait de vanille

100g de chocolat noir

Cacao en poudre

##### **Pour la garniture:**

12 Ferrero Rocher®

#### **Préparation:**

Coupez le chocolat noir et placez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes. Lissez avec une spatule et laissez refroidir.

Montez la crème entière en chantilly ferme dans un saladier froid.

Ajoutez-y le me mascarpone, l'extrait de vanille et le sucre. Fouettez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme.

Séparez la préparation en 1/4 d'un côté et 3/4 d'un autre. Incorporez délicatement le chocolat fondu dans les 1/4 de la préparation.

Coupez grossièrement 8 Ferrero Rocher®

Versez la préparation blanche dans un plat et répartissez les Ferrero Rocher sur la mousse mascarpone. Etalez par-dessus la préparation au chocolat et lissez.

Entreposez au réfrigérateur pour toute une nuit.

Au moment de servir, saupoudrez de cacao et répartissez dessus les 4 Ferrero Rocher® restants coupés grossièrement.