



Tiramisu de la Sorcière

Réalisé et testé par les élèves de l'Ulis

Le tiramisu de la Sorcière

Pour 6 personnes

Préparation : 25 minutes

Réfrigération : 2 heures

Ingrédients :

3 œufs



50 grammes de sucre



250 grammes de mascarpone



1 boîte de pêches (environ 800 grammes)



30 spéculoos



1 pincée de sel



Ustensiles :

1 assiette creuse



une passoire



2 assiettes



un couteau



2 saladiers



un fouet



un verre mesureur



un batteur électrique



une cuillère en bois



6 verres



0

Avant de commencer...



ouvrir le robinet



prendre du savon



frotter les mains



rincer les mains



fermer le robinet



s'essuyer les mains



1



▲ Demande à un adulte d'ouvrir la boîte de pêches.



Verse le contenu de la boîte dans une passoire : le sirop dans une assiette creuse et les pêches dans une assiette plate.



2



Coupe les pêches en morceaux avec le couteau.



3

Casse les œufs en séparant les jaunes des blancs dans 2 saladiers.



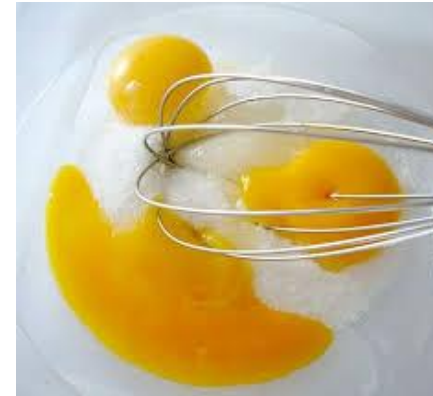
Mesure 50 grammes de sucre.



50

4

Ajoute le sucre aux jaunes d'œufs.



Bats-les avec un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



5



Rajoute le mascarpone petit à petit.



Mélange bien.



6



Dans le saladier avec les blancs d'œufs, ajoute une pincée de sel.



▲ Demande à un adulte de battre les œufs en neige à l'aide d'un batteur électrique.



7



Incorpore les blancs en remuant doucement, avec une cuillère en bois, au mélange œufs-sucre-mascarpone.



8



Verse, dans chaque verre, quelques morceaux de pêche.



9



Trempe les spéculoos dans le sirop de pêche puis casse-les en morceaux.



Mets-les dans chaque verre. Recouvre le tout d'une couche de crème.



10



Recommence en mettant des pêches, des biscuits trempés et cassés et enfin une couche de crème.



11

Mets les verres au frigo pendant 2h (au minimum).

