

Barquettes façon tiramisu



Voici pour aujourd'hui une recette inédite sur mon blog ! Des barquettes ! Je ne vous ai jamais proposé ces gourmandes barquettes qui nous rappellent tant notre enfance avec du chocolat, de la confiture d'abricot ou de framboise. Pour cette recette j'ai modifié le traditionnel, j'ai laissé place au chocolat et aux confitures par une délicieuse préparation façon tiramisu ! C'était un petit régal qui se mangeait en une bouchée !

Pour environ 12 barquettes

Ingrédients:

Pour les barquettes:

2 oeufs

55g de sucre en poudre

30g de poudre d'amandes

35g de Maïzena

1c. à soupe d'huile neutre

Pour la garniture:

100g de mascarpone

2c. à soupe de crème liquide entière

1c. à soupe de sucre glace

1c. à café de café soluble

Cacao en poudre

Préparation:

Préparez les barquettes:

Préchauffez le four à 170°C (th.6).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes, la Maïzena et l'huile. Mélangez bien.

Montez les blancs en neige ferme. Incorporez l'équivalent d'un tiers des blancs dans la pâte en mélangeant vivement. Puis ajoutez le reste en soulevant, cette fois, délicatement la pâte.

Remplissez les empreintes des moules en forme de barquettes à l'aide d'une cuillère à soupe. Enfourez pour 15min.

Démoulez les biscuits et laissez-les refroidir sur une grille. A l'aide d'un couteau ou d'une cuillère, creusez légèrement les barquettes pour pouvoir y déposer la garniture.

Préparez la garniture:

A l'aide d'un fouet électrique, fouettez le mascarpone et la crème liquide pendant 3min. Ajoutez le sucre glace ainsi que le café soluble et mélangez bien.

Disposez la crème dans les barquettes et saupoudrez de cacao en poudre. Réservez au frais avant de déguster.