

## Glace-tiramisu



Je commence la semaine en vous proposant une délicieuse glace façon tiramisu ! Vous aimez le tiramisu eh bien ce dernier se décline pour que vous le dégustiez même en été (quoi que rien nous prive de le manger tel quel en été ! ;P). Cette glace est vraiment un régal, bien parfumé et ses petits morceaux de biscuits qui fondent dans la bouche. Cette glace est juste à tomber !

### **Pour 1L de glace**

#### **Ingrédients:**

2 oeufs

50g de sucre en poudre

200g de mascarpone

10cl de crème liquide entière

10 boudoirs

10cl de café fort

Cacao amer en poudre

#### **Préparation:**

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

Dans autre saladier, montez la crème liquide bien froide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis incorporez-la au mélange précédent. Montez ensuite les blancs d'oeufs en neige bien ferme, puis ajoutez-les délicatement à la préparation.

Emiettez grossièrement les boudoirs. Mélangez-les au café et versez le tout dans la préparation. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur. Il faut que la préparation soit très froide pour qu'elle prenne bien en sorbetière.

Versez la préparation dans la sorbetière et laissez turbiner pendant au moins 30min. Versez la glace dans un bac en alternant avec le cacao en poudre. Placez ensuite la crème glacée pendant au moins 2H au congélateur afin d'obtenir une texture plus ferme.

Sortez la glace du congélateur 5 à 10min avant de déguster pour pouvoir réaliser de jolies boules. Au moment de servir, saupoudrez la glace de cacao en poudre.