

Gelato tiramisu



Après le tiramisu givré voici le gelato tiramisu ! Une délicieuse glace bien crémeuse, bien savoureuse,...en gros extra ! Un gelato parfumé au café avec des petits morceaux de biscuits cuillère et marbré de cacao en poudre, encore une fois cette glace va faire des heureux pour ceux qui aime le tiramisu et le café ! Chez moi ce gelato a beaucoup plus, c'était "encore une cuillère oh et pourquoi pas une autre". 🍷

Pour 1L de gelato

Ingédients:

500ml de lait

60ml de crème liquide entière

Les graines d'une gousse de vanille

160g de sucre

1 blanc d'oeuf

2c. à café de chicorée liquide

60ml de café froid

150g de mascarpone

4 biscuits à la cuillère

2c. à soupe de cacao en poudre

Préparation:

Mélangez le sucre avec 3c. à soupe d'eau dans une casserole. Portez à ébullition en remuant, puis laissez bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Prolongez l'ébullition 1min.

Fouettez le blanc d'oeuf 2min à vitesse maximale. Sans cesser de battre, incorporez petit à petit le sirop de sucre très chaud. Continuez de battre à puissance maximale jusqu'à ce que la préparation soit à température ambiante, cela prend environ 5 à 8min.

Faites chauffer le lait et la crème avec les graines de la gousse de vanille. Retirez du feu juste avant l'ébullition et laissez refroidir un peu. Ajoutez 40ml de café froid, 1c. à café de chicorée liquide et le mascarpone. Mélangez bien.

Incorporez la crème au café à la meringue et mélangez bien l'ensemble. Placez la préparation toute une nuit au réfrigérateur.

Une fois la préparation refroidie, fouettez-la quelques instants avant de la faire prendre dans la sorbetière.

Pendant ce temps, mélangez le reste de café et de chicorée liquide dans un bol, brisez chaque biscuit en trois ou quatre morceaux et trempez-les rapidement dans le café avant de les ajouter dans la sorbetière.

Une fois le gelato pris, versez la moitié dans un bac, saupoudrez d'une cuillère à soupe de cacao, recouvrez avec le reste de gelato et enfin saupoudrez de la cuillère à soupe de cacao restante.

Entreposez au moins 2-3H au congélateur avant de servir de façon à ce que le gelato est une texture plus ferme.