

ENTREMET DE TIRAMISU SAVEUR CHOCOLAT ET FRUITS DE LA PASSION...

Recette offerte par Marie Evelyne VOISIN de RUN GOURMANDISES...

 20min

 facile

 raisonnable (soit 1.75cts euro/personne)



INGREDIENTS (pour 03 à 04 personnes) :

- ✓ 250g de mascarpone
- ✓ 02 fruits de la passion
- ✓ 100g de sucre
- ✓ 03 œufs (calibre petit)
- ✓ Biscuits boudoirs
- ✓ Poudre de cacao
- ✓ 50g de chocolat noir
- ✓ 100ml d'eau
- ✓ 01 CAS de sucre
- ✓ 01 CAS de lait

1.



Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Blanchir les jaunes avec le sucre.

4.



Mélanger le jus à la préparation.

7.



Fondre les carrés de chocolat dans l'eau.
Ajouter le sucre et le lait et mélanger.

2.



Incorporer le mascarpone au mélange.
Mélanger énergiquement.

5.



Monter les blancs d'œufs en neige.

8.



Etaler le fond d'une couche de crème, puis
de boudoirs brièvement trempés dans le sirop.

3.



Fendre en deux les fruits de la passion.
Prélever la pulpe et passer au chinois.

6.



Ajouter peu à peu à la préparation.
Mélanger délicatement.

9.



Renouveler l'opération. Terminer par la
couche de crème. Mettre au frais 12h.

10. Avant de servir, saupoudrer de poudre de cacao...

❖ *Retrouvez-moi pour d'autres recettes délicieuses et astucieuses sur le blog : <http://rungourmandises.eklablog.com/> et sur ma page facebook : <https://fr-fr.facebook.com/RunGourmandises>*

❖ *Petits conseils gourmands d'Evelyne VOISIN, pour bien réussir son entremet :*

Pour une bonne tenue de la crème, vos blancs d'œufs doivent être bien fermes ! Au fouet électrique, gardez toujours la même vitesse. Retournez votre récipient à l'envers, s'ils s'accrochent, c'est qu'ils sont bien montés !

Ou alors le test du bec d'oiseau, quand vous retirez votre fouet, il doit apparaître une forme de bec au bout.

Marie Evelyne VOISIN.