



Le tiramisu aux Daim®

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 5 min. Frais : 3 h au moins.

Ingrédients

Mascarpone : 250 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 60 g
Cassonade : 40 g
Bonbons Daim® : 24
Crème épaisse : 100 g
Biscuits à la cuiller : 12
Café fort : 5 cl
Rhum ambré : 5 cl

Matériel

un batteur avec fouets à neige
2 grandes jattes
un verre doseur
une balance ménagère



Réalisation > la crème au mascarpone

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Dans une jatte, monter les blancs en neige ferme
3. Dans l'autre jatte, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie.
4. Mélanger cette mousse avec le mascarpone, bien lisser l'ensemble puis ajouter les blancs en neige délicatement.

Réalisation > la crème aux Daim®

5. Faire bouillir la crème épaisse, et y faire fondre 12 bonbons Daim®. Bien mélanger et laisser tiédir.
- on peut éventuellement lisser la crème obtenue en la passant au mixer, mais personnellement je trouve que ces petits grains croquants apportent un peu d'originalité dans ce tiramisu déjà très lisse et onctueux -

Réalisation > le montage

6. Tremper le dessous de 6 biscuits rapidement dans le café et le rhum. Déposer ces biscuits imbibés côte à côte dans un plat.
*- dans le cas où ce tiramisu serait servi à des enfants, mieux vaut éviter le rhum qui est un alcool -
- préférer un plat de service transparent, pour faire apparaître les couches de l'entremets -*
7. Recouvrir cette couche de biscuits de la moitié de la sauce aux Daim®.
8. Napper l'ensemble de la moitié de la crème au mascarpone.

9. Renouveler l'opération une dernière fois (biscuits imbibés + dernière moitié de crème).
10. Pulvériser les 12 bonbons Daim ® restants au mixer et en saupoudrer toute la surface du tiramisu.
11. Recouvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

