

Semifreddo façon tiramisu

Préparation 25 mn

Congélation : 12 h ou 4 h minimum en version individuelle

Les ingrédients pour un moule à cake de 26 cm de long (8 personnes) :

200 g de mascarpone

3 cl de marsala

14 biscuits à la cuillère

15 cl de café fort froid et légèrement sucré

4 œufs

100 g de sucre

20 cl de crème liquide entière bien froide

Du cacao en poudre non sucré

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre puis ajouter le mascarpone et le marsala et fouetter pour obtenir une préparation homogène. Monter les blancs en neige et fouetter la crème liquide en chantilly . Les incorporer successivement dans le mélange œufs-sucre.

Verser une couche de crème au marsala dans le moule à cake tapissé de film alimentaire, lisser la surface et couvrir avec 7 biscuits à la cuillère trempés rapidement dans le café.

Recouvrir les biscuits de crème au marsala, recommencer une couche de biscuits cuillère au café et terminer par une couche de crème. Lisser la surface et filmer au contact. Mettre au congélateur 12 h (4 h minimum pour de moules à cake individuels). Démouler le semifreddo 15 mn avant de le servir, saupoudrer de cacao et déguster.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>