



TIRAMISU AU CHOCOLAT



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Mascarpone

200 ml Lait

160 g Sucre

2 paquet Sucre vanillé

4 cs Amaretto

500 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

160 g Chocolat, fondu

POUR LES BOUDOIRS

40 Biscuits à la cuillère

400 ml Café express, tiède

2 cs Sucre

2 cs Amaretto

Poudre de cacao, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Pour la crème: fouetter le QimiQ classique à température ambiante de façon à obtenir une consistance lisse.
2. Ajouter le mascarpone, le lait, le sucre, le sucre vanillé et la liqueur d'amande puis fouetter. Incorporer la crème fouettée.
3. Incorporer le chocolat fondu dans une moitié de la crème.
4. Placez les boudoirs au fond d'un plat. Mélanger l'expresso tiède avec le sucre et l'Amaretto et verser la moitié sur les boudoirs. Versez les deux crèmes alternativement sur le dessus. Continuer la superposition des boudoirs et de crèmes, en veillant à ce que la couche finale soit la crème fouettée.
5. Réfrigérer pendant au moins 4 heures et servir saupoudré de poudre de cacao.