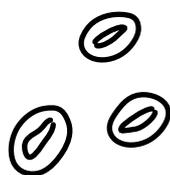


## RECETTE FOND DE PLACARD

# TIRAMISU CHOCO-NOISETTES



4 PERSONNES



20 MIN



4 H

### FICHE INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

- 400 g de mascarpone
- 4 œufs
- 25 cl de café fort
- 80 g de sucre
- 16 biscuits à la cuillère
- 40 g de chocolat noir
- 30 g de noisettes



### PRÉPARATION

1. Concassez les noisettes. Réalisez des copeaux de chocolat noir à l'aide d'un économe.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajoutez le sucre aux jaunes et fouettez au batteur électrique pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume.
3. Ajoutez le mascarpone, les  $\frac{3}{4}$  des copeaux de chocolat et mélangez.
4. Montez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone. Gardez au frais.
5. Trempez les biscuits dans le café et garnissez-en le fond de 6 verrines. Recouvrez les biscuits d'une couche de crème jusqu'à la moitié des verrines. Refaites une couche de biscuits puis répartissez le reste de crème au mascarpone.
6. Réservez au frais pendant 4 heures.
7. Au moment de servir, parsemez des noisettes et du reste des copeaux de chocolat, et servez.

BON APPÉTIT LES AFICIONETTO !

**Netto**