La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Gâteau façon tiramisu

Dessert Facile

Préparation : 30 mn
Repos : 2 h
Cuisson : 30 mn

Un dessert très fin

Ingrédients

- 5 oeufs
- 180 g de sucre glace
- 1 cc d'extrait vanille liquide
- 50 g de farine
- 50 g de maïzenna
- 1 pincée de sel
- 9 cl de café tres fort
- 9 cl de liqueur de café
- 125 g de chocolat noir
- 300 g de mascarpone
- 100 g de sucre glace
- 1 cc d'extrait de vanille liquide
- 30 cl de crème liquide entière très froide

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6). Casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Dans un saladier, fouetter les jaunes avec 150 g de sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporer 1 cc d'extrait de vanille. A part, tamiser ensemble la farine et la maïzena.

2. Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel, puis leur incorporer 30 g de sucre glace. Incorporer les blancs en neige à la premiére préparation, en alternant avec le mélange farine-maïzena. Beurrer et fariner un moule à manqué , y verser cette préparation et enfourner pour 35 minutes.

3. Laisser le gâteau tiédir avant de démouler, puis le couper en trois dans l'épaisseur, avec un couteau à lame longue. Mélanger le café et la liqueur de café, puis napper les disques de cette préparation. Préparer la créme mascarpone : travailler le mascarpone avec le sucre glace et l'extrait de vanille.

4. Monter la creme liquide en chantilly, puis l'incorporer en plusieurs fois au mascarpone. Reconstituer le gâteau en alternant avec de jolies couches de crème au mascarpone. Tailler le chocolat noir en copeaux et parsemer le gâteau.

5. Placer au réfrigerateur au moins deux heures avant de le découper en parts.

Proposé par

josie

bonjour! des recettes faciles à réaliser, bonnes à déguster!!vous trouverez mes recettes sur mon blog:http://www.certiferme.com/blog/index.php?id=505

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode