



Conseil

Pour les enfants ou celles et ceux qui n'aiment pas le café: il suffit de remplacer l'expresso par du lait chocolaté Caotina et d'en imbiber les biscuits à la cuillère.



Le tiramisu Caotina est encore meilleur après une journée au réfrigérateur. C'est donc un dessert idéal à préparer à l'avance.

Tiramisu Caotina®



Préparation
30 minutes



Placer au frais
2 heures



6 - 8 portions
(selon le verre)

Il te faut ...

- 500 g de mascarpone
- 130 g de Caotina Choco-Crème
- 1 citron bio (seulement le zeste)
- 2 dl de crème entière
- 1 p. de sel
- 1 pqt de biscuits à la cuillère
- 1,5 dl d'expresso ou de café fort (froid)
- un peu de poudre Caotina Original pour la décoration

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Mélanger le mascarpone et la Caotina Choco-Crème jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajouter le zeste d'un citron bio.
- ♥ Fouetter la crème entière en chantilly, ajouter une pincée de sel et l'incorporer délicatement à l'appareil au mascarpone à l'aide d'une spatule.
- ♥ Préparer 6 à 8 verrines.
- ♥ Couper les biscuits à la cuillère en deux. Plonger rapidement un tiers des biscuits à la cuillère dans l'expresso des deux côtés et en tapisser le fond des verrines. Répartir 2-3 cuillères à café du mélange mascarpone-Caotina Crème sur les biscuits à la cuillère. Recouvrir à nouveau de biscuits à la cuillère imbibés de café. Répéter l'opération jusqu'à obtenir trois couches dans la verrine. Terminer par une couche de crème et conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- ♥ Juste avant de servir, saupoudrer les desserts d'un peu de poudre Caotina Original à l'aide d'un tamis.