

# Tiramisu gourmand au chocolat !

Je n'aime pas, mais alors pas du tout le café ! Alors, un tiramisu oui, mais pour moi ce sera au chocolat ! Basé sur une recette au café, tout simple à réaliser et testé sur ma famille (oui il faut bien des cobayes !). Verdict : largement approuvé, ils en redemandent les gourmands !

Les ingrédients :

Pour 8 personnes (ou 4 personnes gourmandes !)

- 500 grammes de mascarpone
- 4 œufs
- 5 c. à soupe de sucre (blanc, vanillé ou cassonade)
- Des biscuits (à la cuillère, des langues de chats, ou même des cookies, c'est selon les goûts de chacun). Pour le nombre de biscuits, j'ai fait au hasard !
- Pour le chocolat chaud dans lequel on trempera les biscuits : 8 carrés de chocolat (ou du cacao en poudre dosé selon vos goûts) et 200 ml de lait.

La préparation :

Commencez par séparer le blanc des jaunes d'œufs. Ensuite, mélangez le mascarpone, le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'une jolie crème homogène.

Montez les blancs en neige et incorporez-les doucement au mélange mascarpone / jaunes d'œufs / sucre.

Dans une casserole, à feu doux, mélangez les carrés de chocolat et le lait.

Réalisation

Prenez autant de terrines que vous voulez faire de tiramisu. Trempez rapidement les biscuits (trempés trop longtemps, ils se ramollissent et deviennent de la bouillie !). Disposez une première couche de biscuits trempés au fond des terrines, puis une couche de mascarpone, puis une nouvelle couche de biscuits, puis mascarpone. Enfin, saupoudrez le dessus de cacao en poudre ou de quelques carrés de chocolat râpés.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant 4 heures (personnellement je les réalise vers 16h pour les déguster au dessert vers 20h. Mais même le lendemain, après 24h au réfrigérateur, c'est toujours très bon).

Et maintenant :

« À table ! »

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le mardi 28 février 2012**

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/13230-tiramisu-gourmand-au-chocolat.html>