

Tiramisu vanille chocolat

Pour 5 à 6 verrines

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 minutes

- 6 gros biscuits à la cuillère
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 70 g de sucre
- 100 g de chocolat noir
- 1 c à soupe de sirop de vanille ou extrait de vanille (1 c à café)

Sauce chocolatée :

- 3 c à soupe de crème fraîche liquide allégée ou lait
- 3 c à soupe de chocolat fondu
- 1/2 bouchon de rhum (facultatif)

Déco :

- Billes au chocolat
- ou
- Cacao non sucré

Séparez les blancs des jaunes.

Fouettez les jaunes avec le sucre semoule. Ajoutez le mascarpone et continuez de fouetter au batteur ou au robot.

Battez les blancs en neige. Incorporez les blancs délicatement dans la crème au mascarpone.

Séparez cette crème en deux parts égales.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou micro-onde (environ 1 minute en deux fois).

Incorporez le chocolat fondu refroidi dans l'un des bols en veillant à conserver la valeur de 3 c à soupe pour la sauce chocolatée.

Dans l'autre saladier, incorporez le sirop ou l'extrait de vanille.

Pour la sauce chocolatée : Mélangez la crème liquide ou le lait avec le chocolat restant. Parfumez avec le rhum.

Coupez les biscuits à la cuillère en deux.

Pour chaque verrine, versez une couche de crème vanillée dans le fond des verrines.

Trempez rapidement une moitié de biscuit à la cuillère dans la sauce chocolatée. Placez-le sur la crème vanillé.

Recouvrez d'une couche de crème au chocolat. Placez l'autre moitié du biscuit à la cuillère imbibé.

Terminez par une couche de crème vanillée.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Déco : Faites-la de préférence juste avant de servir.

Répartissez des perles en chocolat ou saupoudrez de cacao non sucré.

Vous pouvez inverser les couches de crème.