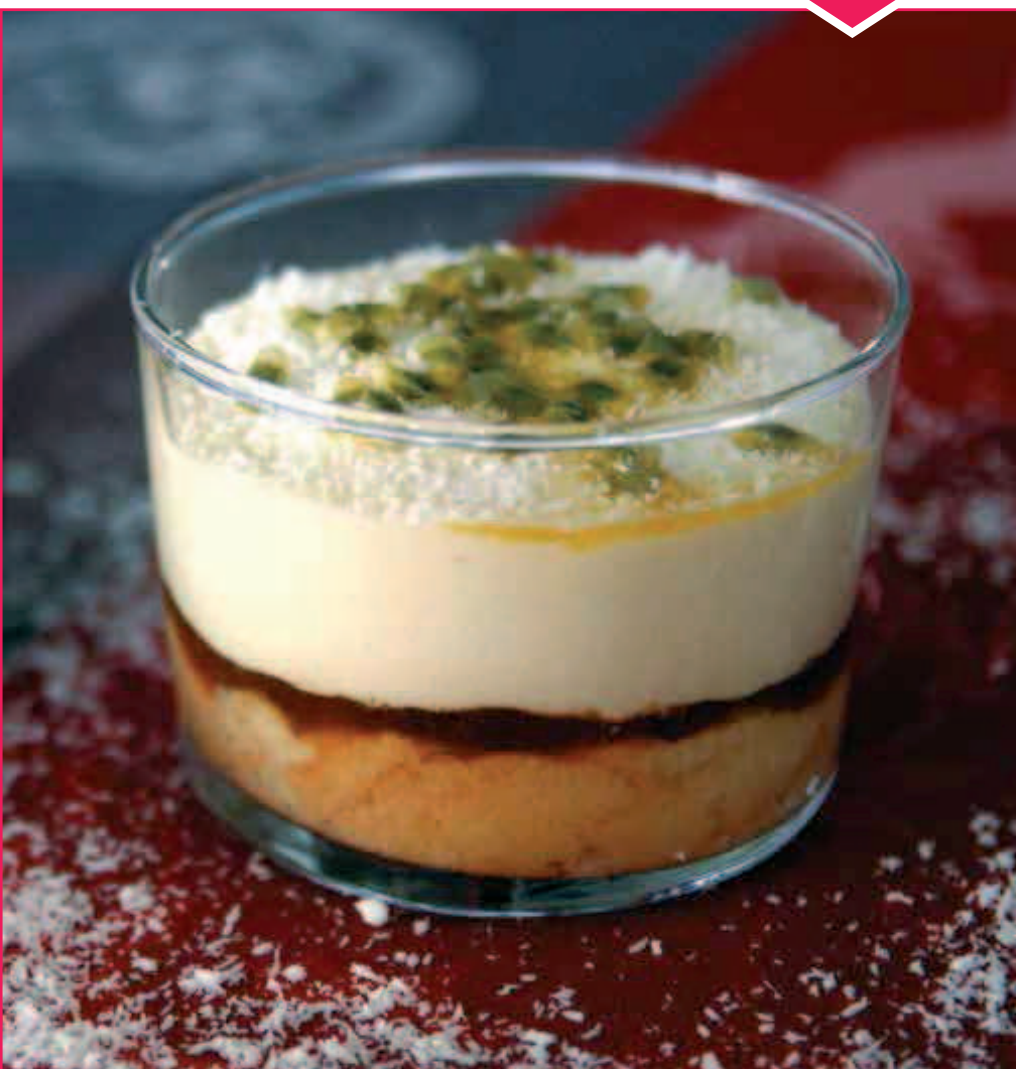


Tiramisu des îles



8 personnes



15 minutes



Facile

Ingrédients

- 3 oeufs
- 100 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de mascarpone
- 4 pommes lianes
- 80 g de noix de coco râpée
- 1 paquet 1/2 de petits beurres
- 50 cl de chocolat chaud (non sucré)
- 30 g de cacao non sucré
- cannelle et muscade
- 1 pincée de sel

Préparation

Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes + sucre + sucre vanillé.

Rajoutez la mascarpone au fouet, puis la noix de coco râpée.

Montez les blancs en neige avec la pincée de sel et incorporez-les délicatement au mélange précédent, à la spatule.

Rajoutez de la cannelle et une pointe de muscade.

Préparez du chocolat chaud, non sucré.

Mouillez les biscuits dans le chocolat chaud (attention à juste les faire tremper quelques secondes, pour qu'ils ne se ramollissent pas trop).

Tapissez le fond du moule avec les biscuits trempés.

Recouvrez d'une couche de crème (oeufs sucre mascarpone coco).

Alternez biscuits et crème, et terminez par une couche de crème.

Saupoudrez de cacao amer, et d'une demie pomme liane.

Placez au réfrigérateur 4 heures minimum (le plus longtemps, le mieux !).