

Tiramisu au magimix

Informations

| | | | |
|----------------------|-----------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 10 min | Cuisson : 0 min | Durée : 10 min | Difficulté : 3/10 |
| Ingrédients : 5 | Etapes : 20 | Astuces : 13 | |

Ingrédients

500g de mascarpone
240g de spéculos
120g de sucre en poudre
100g de chocolat
6 oeufs

Etapes

Pour préparer cette recette inratable, de tiramisu thermomix, délicieux dessert italien aux spéculoos, sans cuisson et sans alcool, mais vous pouvez ajouter un peu de marsala, amaretto ou rhum, il faut :

Préparation du spéculoos pour le tiramisu thermomix :

Â»

Mettre le spéculos dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer sur la vitesse 8, pendant 20 secondes (le spéculos doit être devenu de la poudre).

Â»

Réserver dans un bol.

Préparation du cacao pour le tiramisu maison :

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer sur la vitesse 8 pendant 10 secondes afin d'obtenir du cacao en poudre.

Â»

Réserver dans un bol.

Â»

Bien essuyer le bol du thermomix.

Préparation des blancs en neige :

Â»

Insérer le fouet.

Â»

Casser les 6 oeufs en réservant les jaunes dans un plat.

Â»

Incorporer les blancs d'oeufs dans le bol du thermomix avec une pincée de sel.

Â»

Fouetter 3 minutes 30 secondes sur la vitesse 3.5 afin de battre les blancs en neige.

Préparation du tiramisu facile :

Tiramisu au magimix

Â»

Une fois monter les blancs en neige qui serviront à rendre le tiramisu moelleux, mettre les 6 jaunes d'oeufs dans le bol du thermomix avec le sucre semoule.

Â»

Programmer 1 minute sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter le mascarpone et 70g de spéculos en poudre.

Â»

Mixer le tout pendant 1 minute sur vitesse 4.

Â»

Mélanger délicatement dans un grand bol les blancs en neige et le mélange de mascarpone.

Montage des verrines du tiramisu thermomix :

Â»

Préparer 8 verrines de tiramisu classique.

Â»

Dans le fond de chaque verrine mettre de la poudre de spéculoos, verser ensuite le mélange de mascarpone et saupoudrer d'un peu de cacao en poudre ou poudre de cacao.

Â»

Refaites ainsi de suite jusqu'à ce que chaque verrine soit remplie, afin d'obtenir les 8 tiramisus (Sans verrines, vous pouvez utiliser une assiette creuse ou un plat).

Â»

Mettre 12H au frais au frigo en les ayant recouvert d'une feuille de papier alimentaire puis déguster les tiramisus immédiatement (Je préfère le [tiramisu](#) bien frais).

Régalez vous avec ce tiramisu thermomix. Miam ;)