



Bûche tiramisu

Ingredients

Biscuit cuillère

4 oeufs
120g de sucre
110g de farine
1cuillère à café d'arôme café
1tasse de café

Croustillant spéculoos

80g de pâte speculoos
20g de chocolat blanc
30g de speculoos

Mousse mascarpone

3 jaunes d'oeuf
2.5feuilles de gélatine
240g de mascarpone
240g de crème liquide entière
65g de sucre glace

Biscuit cuillère

Préchauffer le four 180C

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois (mi-chemin et la fin), mélanger ensuite les jaunes aux blancs bien fermes, ajouter l'arôme de café et pour finir incorporer la farine la maryse.

Étaler à la spatule sur une plaque lino et enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir et découper la taille de votre moule le fond et une semelle qui fermera la bûche (pas de bouts)

Imbibes avec le café l'aide d'un pinceau

Croustillant spéculoos

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pâte de speculoos, puis les speculoos et mélanger

Étaler la préparation sur la semelle et mettre au congélateur pour 1h

Mousse mascarpone

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Battre les jaunes et le sucre glace jusqu'à blanchissement

Faire chauffer un peu d'eau

En mettre 3 cuillères à soupe dans un contenant et y dissoudre les feuilles de gélatine essorées

Verser la gélatine dans la préparation d'oeufs en continuant de fouetter

Incorporer la mascarpone

Monter la crème liquide en chantilly pas trop ferme, jusqu'au bec d'oiseau

Ajouter la crème montée la préparation précédente en 3 fois. en mélangeant délicatement la maryse



Bûche tiramisu

Montage

- Garnir l'intérieur dumoule de film
- Positionner le biscuit cuillredans le moule
- Verser toute la mousse
- Et fermer la bche en y mettant la semelle
- Mettre au frais toute une nuit
- Et le lendemain saupoudrerde cacao non sucr et dcorer selon vos envies