

Tiramisu aux Kinder

Pour 8 gourmands

Préparation : 20 min – Réfrigération : 4 h minimum, une nuit idéalement

Ingrédients :

- 6 œufs
- 100g de sucre
- 500g de mascarpone
- 60g de crème liquide entière
- 24 Kinder
- 20 biscuits cuillère
- Un verre de lait
- Cacao en poudre pour la déco



Ustensiles spécifiques : une casserole, un saladier, un fouet électrique ou un robot et des verrines assez larges.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le mascarpone et homogénéiser le tout.
- Réaliser la crème de Kinder en faisant chauffer la crème liquide entière dans une casserole.
- Hors du feu ajouter les Kinder, les laisser fondre puis remuer pour lisser. Laisser refroidir.
- Mélanger cette crème à la mousse au mascarpone. Bien lisser.
- Reprendre les blancs laissés de côté et les monter en neige très ferme avec une pincée de sel.
- Les incorporer délicatement au mélange précédent en veillant à ne pas casser les blancs.
- Couper les biscuits cuillère en deux, les passer rapidement dans un mélange lait froid et chocolat en poudre (1 verre de lait et 1cs de chocolat en poudre puis les déposer dans le fond des verres).
- Une fois les biscuits placés, les napper de 2 cuillères à soupe de crème de Kinder refroidie.
- Terminer en versant le mélange au mascarpone jusqu'en haut du verre.
- Parsemer de cacao amer en poudre pour la déco.
- Réfrigérer au moins 4 heures, mais une nuit entière est préférable.

Bon appétit !