

Bûche Tiramisu

Moule à **BÛCHE FLEXIPAT®**



Ingrédients:

- 2 paquets de boudoirs
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 300 g de mascarpone
- 200 ml de crème liquide
- 4 g de gélatine en feuille (ou poudre)
- 50 ml d'eau froide
- 150 ml d'essence de café maison

Recette à réaliser la veille

Préparer la crème :

Faire tremper la gélatine en feuilles dans l'eau froide pendant 10 min. (poudre dans 20 g d'eau)
Dans le bol du KA, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, vitesse rapide.

Ajouter et incorporer le mascarpone, vitesse moy.

Egoutter la gélatine, et faire fondre au micro ondes.

Prélever un peu de crème et mélanger la gélatine fondue. Incorporer au reste, vitesse moy.

Battre la crème liquide très froide au fouet pour obtenir une crème fouettée.

Incorporer à la crème au mascarpone. Placer le moule à bûches sur la plaque perforée.

Prélever 3 cuillères à soupe de crème et ajouter 2 cuillères à soupe d'extrait de café maison (recette [ici](#)). Placer sur le tapis relief Flocon. Remplir les rainures à l'aide de la corne.

Placer au congélateur 5 min (pas plus). Sortir et placer en centrant dans le moule à bûches.

A l'aide de la poche à douille, garnir la moitié du moule de crème.

Dans une assiette creuse, diluer et mélanger l'eau, l'essence de café.

Tremper les boudoirs et placer sur la crème en couche comme un biscuit.

Couvrir avec le reste de crème.

Terminer en trempant une fois de plus les boudoirs et placer sur la crème pour former le socle.

Appuyer légèrement pour bien répartir la crème partout. Filmer et réserver au congélateur.



Le lendemain :

Sortir du congélateur, retirer immédiatement le tapis relief.

Placer au réfrigérateur 2h00 avant de la servir.

Autour de ma table©by Cachou66

www.autourdematable.com

Autour
de ma
table
by Cachou66



Recette
Sucrée