

[http://www.biscuiterie-albisser.fr/recettes-mise-en-ligne-du-tiramisu-au-chocolat-avec-nos-biscuits-cuillers-pxl-32\\_48.html](http://www.biscuiterie-albisser.fr/recettes-mise-en-ligne-du-tiramisu-au-chocolat-avec-nos-biscuits-cuillers-pxl-32_48.html)

## MISE EN LIGNE DU TIRAMISU AU CHOCOLAT AVEC NOS BISCUITS CUILLERS

Tiramisu au chocolat

Une version au chocolat pour ceux qui ceux qui n'apprécient pas le café (comme moi !) Réalisée avec les boudoirs de mon partenaire [Biscuiterie Albisser](#).

Ingrédients :

3 oeufs

50g de sucre

250g de mascarpone

3 càc rase de chocolat en poudre

150 ml de lait

20 boudoirs environ

Préparation :

Battre les Blanc en neige et réserver.

Dans le bol du Thermomix (ou tout autre robot) mettre le fouet verser les 3 jaunes d'oeuf et le sucre, mélanger pendant 1min à vitesse 4. Puis insérer le mascarpone, mélanger pendant 1min à vitesse 4.

Insérer petit à petit les blancs en neige avec la fonction mélange à la cuillère. Une fois la totalité des blancs insérés, mélanger pendant 1 à 2 min à vitesse 3.

Dans une assiette creuse, mélanger le chocolat en poudre et le lait puis imbiber les boudoirs au fur et à mesure du montage. Alternier une couche de boudoirs et crème.

Finir par de la crème et saupoudrer de chocolat en poudre.

Réserver au réfrigérateur au minimum 4h. retrouvez bien d'autre recette sur facebook : les recettes de virgin'

[https://www.facebook.com/recettesfacilesetbluffantes/?hc\\_ref=ARTfFq1AaulCZOwvFuOog7hd\\_OIGZ-yS12K9WGzKUT0YJN4H6vx5gQhzovFFOf2gS7I&fref=nf](https://www.facebook.com/recettesfacilesetbluffantes/?hc_ref=ARTfFq1AaulCZOwvFuOog7hd_OIGZ-yS12K9WGzKUT0YJN4H6vx5gQhzovFFOf2gS7I&fref=nf)