Biscuits tiramisu au whisky, divins !

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne

Ingrédients

Pour les biscuits

75 grammes de beurre (+ un peu pour beurrer le plat)
110 grammes de sucre brun
50 grammes de sucre (wit)
1 œuf
1⁄2 cuillerée à thé d'extrait de vanille
60 grammes de farine
1 cuillerée à thé café instantané
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1⁄2 cuillerée à thé fleur de sel
120 grammes de chocolat (finement haché)

Pour le glaçage au mascarpone

125 ml de crème entière
100 grammes de mascarpone
4 cuillères à soupe de whisky
1 cuillère à soupe sucre impalpable
1⁄2 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 pincée fleur de sel
cacao en poudre

Méthode de préparation

1. **Préparez d’abord les biscuits : beurrez un moule pour 12 muffins.**

2. **Au robot ménager, mixez le beurre, le sucre brun et le sucre blanc (pendant au moins 5 minutes) en pommade.**

3. **Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille et mixez 3 minutes de plus.**

4. **Dans un autre récipient, mélangez la farine, le café soluble, la poudre à lever et la fleur de sel. Ajoutez peu à peu ces ingrédients dans l'autre récipient. Enfin, ajoutez le chocolat finement haché.**

5. **Tassez 2 cuillères à soupe de pâte dans chaque compartiment à muffin. Avec les doigts, creusez un puits au centre de chaque biscuit. Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Sortez le moule du four.**

6. **Creusez un puits encore plus profond dans chaque biscuit en y enfonçant le fond d'un petit verre ou d'un pot à épices, par exemple. Laissez-les reposer 15 minutes de plus dans leur moule et laissez ensuite refroidir les biscuits sur une grille.**

7. **Préparez le glaçage au mascarpone : dans un grand récipient (là encore, utilisez le robot ménager ou un mixeur), mélangez la crème, le mascarpone, le whisky, le sucre glace, l'extrait de vanille et la fleur de sel. Le mélange doit former des pics fermes. Utilisez une cuillère ou une poche à douille pour remplir les biscuits refroidis de ce mélange et saupoudrez-les de cacao en poudre (utilisez un petit tamis).**