



Tiramisu espresso Martini



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 œufs
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
115 grammes de farine (tamisée)
125 grammes de sucre
1 cuillère à soupe de biscuits amaretti
200 ml d'eau, bouillante
4 cuillères à soupe de wodka
4 cuillères à soupe de liqueur de café
400 ml de crème entière
250 grammes de mascarpone
120 grammes de sucre impalpable
60 grammes amarettikoekjes (ou biscuits à la cuillère)
20 grammes de cacao en poudre

Méthode de préparation

- 1.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes, l'extrait de vanille et la moitié du sucre pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et crémeux. Dans un autre récipient, montez les blancs en neige et ajoutez peu à peu le reste du sucre. Incorporez délicatement les blancs dans le mélange de jaunes. Ajoutez la farine tamisée et mélangez à nouveau.
- 2.** Beurrez un moule à charnière rond de 20 cm de diamètre et tapissez-le de papier cuisson. Versez la pâte et faites cuire le cake ± 35 minutes dans un four préchauffé à 170 °C. Utilisez un bâtonnet en bois pour vérifier si le cake est cuit. Laissez refroidir 10 minutes dans le moule. Démoulez le cake sur une grille et laissez refroidir complètement. Utilisez un grand couteau pour trancher le cake en trois disques d'épaisseur égale.
- 3.** Mélangez le café soluble avec 200 ml d'eau bouillante et laissez refroidir. Ajoutez la liqueur de café et la vodka. Imbibez de café chaque côté des 3 tranches de cake.



- 4.** Dans un récipient, mélangez un peu de crème, le mascarpone et le sucre glace pour obtenir une préparation lisse. Ajoutez le reste de crème, la vodka et la liqueur de café. Mélangez pour affermir légèrement la consistance.
- 5.** Mixez les biscuits au robot ménager avec la moitié du cacao en poudre.
- 6.** Choisissez un récipient en verre haut pouvant contenir un disque de cake entier. Disposez un premier disque de cake au fond. Recouvrez avec la moitié de la crème et parsemez de la moitié des miettes de biscuit. Ajoutez le deuxième disque de cake, puis le reste de crème et de miettes. Terminez par la dernière tranche de cake et le reste du cacao tamisé.