



Tiramisu au chocolat et au pain d'épices



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

100 grammes de chocolat noir (Côte d'or)
250 ml de crème
250 grammes de mascarpone
4 jaunes d'œuf
4 cuillères à soupe de sucre fin
1 gousse de vanille
1 paquet de pain d'épices (au miel et au sucre perlé, Vondelmolen)
200 ml de café noir (froid, Nescafé)
1 tiret de rhum blanc
2 cuillères à soupe de cacao en poudre

Méthode de préparation

- 1.** Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
- 2.** Fouettez la crème pour qu'elle soit à moitié ferme. Mélangez la crème avec le chocolat.
- 3.** Battez le mascarpone.
- 4.** Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 5.** Fendez la gousse de vanille en deux et grattez-en la pulpe. Mélangez la vanille aux jaunes d'œufs.
- 6.** Incorporez les jaunes d'œufs dans le mascarpone.
- 7.** Ajoutez le mélange au chocolat au mélange mascarpone-œufs.
- 8.** Trempez les tranches de pain d'épice dans le mélange café-rhum.



- 9.** Déposez-les dans un grand plat, en alternant les couches de pain d'épice et de mélange au chocolat.
- 10.** Saupoudrez de poudre de cacao.
- 11.** Réservez au réfrigérateur.