

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.**