

## Tiramisu en chantilly



10 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



0 minute



Facile

### INGREDIENTS

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 150 gr de mascarpone          | 2 jaunes d'œufs                 |
| 30 cl de crème liquide        | 100 gr de biscuits à la cuiller |
| 1 c à c de cannelle en poudre | 25 cl de café espresso          |
| 1 c à c de vanille liquide    | 1 c à s de whisky               |
| 100 gr de sucre               | cacao en poudre                 |

### MATERIEL NECESSAIRE

1 siphon espumas      1 cul de poule      verrines

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un cul de poule fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone, la crème liquide, la cannelle et la vanille. Bien mélanger le tout.
- 2- Verser dans le siphon et ajouter une cartouche de gaz, secouer et réserver au frais.
- 3- Mélanger le café et le whisky et y imbiber les biscuits.
- 4- Déposer dans le fond des verrines des biscuits imbibés puis secouer le siphon et dresser des dômes de crème. Saupoudrer de cacao.

### CONSEILS ET ASTUCES

On peut imbiber les biscuits avec du coulis de fruit.  
La crème dans le siphon se conserve plusieurs jours.

Alice Délice

