

Tiramisu cassis pain d'épices



Préparation : 15 mn

Les ingrédients pour 4 verrines :

4 tranches de pain d'épices (plus 1 pour la décoration)
250 g de mascarpone
3 jaunes d'oeufs et 2 blancs d'oeufs
100 g de sucre semoule
1 c à s d'amaretto
4 c à s de crème de cassis
150 g de confiture de cassis
1 pincée de cannelle
Poudre de cacao non sucrée

Dans une casserole faire fondre à petit feu la confiture de cassis et ajouter 2 tranches de pain d'épices. Cuire 1 mn, incorporer la cannelle et mixer finement le tout. Réserver

Dans un saladier mélanger au fouet le mascarpone avec les jaunes d'oeufs, ajouter le sucre en poudre et l'amaretto. Monter les 2 blancs en neige et les ajouter avec précaution à l'ensemble en mélangeant délicatement.

Garnir le fond des verrines avec 1/2 tranche de pain d'épices grossièrement émiettée et imbibée de crème de cassis.

Déposer une première couche de mascarpone et répartir la purée de pain d'épices au cassis. Recouvrir d'une seconde couche de crème au mascarpone et saupoudrer de poudre de cacao. Réserver au moins 2 heures au frais.

Pour la touche finale j'ai découpé des petites étoiles dans une tranche de pain d'épices.

Il faut couvrir le fond des verrines et suivant leur taille il faudra éventuellement un peu plus de pain d'épices.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>