**Tiramisu glacé**

Ingrédients : (Pour 2 moules à cake soit 2 tiramisus)

Glace-tiramisu :  
- 400 g de mascarpone  
- 160 g de sucre en poudre  
- 4 oeufs  
- 20 cl de crème liquide  
- 30 biscuits boudoirs

Café :  
- 15 cl de café fort  
- 60 g de sucre en poudre

Recette :

Préparez la glace : Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et mousseux. Travaillez le mascarpone à la cuillère en bois quelques minutes dans un saladier pour l'assouplir et incorporez-le au mélange précédent.  
Montez la crème liquide bien froide en chantilly, et ajoutez-la délicatement dans le saladier. Montez les blancs en neige bien ferme et versez-les en dernier à la préparation. Laissez reposer le tiramisu pendant une heure au réfrigérateur : il faut que la préparation soit bien froide pour qu'elle prenne bien dans la sorbetière. Faites prendre en sorbetière.

Café : Réalisez un café fort et sucrez-le. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Montage : Trempez les biscuits dans le café et tapissez le fond des moules avec les biscuits imbibés. Lorsque la glace est prise, versez-la sur les biscuits et recouvrez d'une nouvelle couche de biscuits imbibés de café.

Laissez les tiramisus glacés au congélateur pendant 6 h. Démoulez les tiramisus glacés sur des plats à cake et saupoudrez-les de cacao en poudre.

Pensez à les sortir 15 mn avant de les servir pour qu'ils soient plus faciles à découper.

Astuce : Pour faciliter le démoulage des tiramisus glacés, trempez le fond du moule à cake dans de l'eau chaude et retournez-le sur un plat.

***http://www.evacuisine.fr/***