

# La cuisine de Boomy

[Editer l'article](#)

## Bûche Tiramisu

Publié par 29 Décembre 2015 à 07:12 PM



*Biscuit*

- 4 œufs

- 125 gr de sucre semoule
- 120 gr de farine
- 1 pincée de sel

Préchauffer votre four à 190°.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel.

Quand ils ont commencés à monter rajouter le sucre progressivement.

Battre les jaunes et les ajouter aux blancs montés.

Incorporer ensuite la farine.

Verser cette préparation dans votre flexipan plat ou dans une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Etaler pour en faire une couche uniforme et faire cuire 10 minutes.

Laisser ensuite refroidir et démouler.

### *Crème Tiramisu*

- 250 gr de mascarpone
- 3 jaunes d'œufs
- 100 gr de sucre glace
- 250 ml de crème liquide entière
- 4 gr de gélatine soit 2 feuilles de gr

Entreposer la crème, le fouet et le récipient dans lequel vous allez monter la crème en chantilly au congélateur pendant 15 à 20 minutes.

Pendant ce temps faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Battre les jaunes d'œufs et ajouter le sucre glace, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter ensuite le mascarpone et mélanger bien le tout. Réserver au frais.

Une fois la crème bien froide la monter en chantilly bien ferme.

Egoutter la gélatine et la presser entre vos mains pour extraire toute l'eau. La mettre dans un récipient et la faire fondre au micro onde quelques secondes.

Rajouter une bonne cuillère de chantilly, mélanger puis incorporer le tout dans la crème au mascarpone.

Pour finir incorporer délicatement la crème chantilly.

### *Montage*

- 200 ml de café fort
- 1 cs de marsala

Mélanger le café et le marsala.

Découper 3 bandes de biscuits de la longueur de votre moule à bûche : une de la largeur de la base de votre moule à bûche, une plus petite de 1,5 cm et une autre plus petite de 2 cm.

Si vous possédez un tapis relief le glisser dans votre moule à bûche avant de disposer la première couche de crème

Mettre de la crème dans le fond de votre moule, égaliser.

Imbiber la plus petite bande de biscuit du mélange café / marsala à l'aide d'un pinceau et disposer la dans le moule, recouvrir de crème puis imbiber la bande intermédiaire et la placer dans le moule. Couvrir avec le reste de crème puis imbiber la partie de biscuit restante qui va servir de base à votre bûche et la poser par-dessus en appuyant légèrement.

Mettre le tout au congélateur au minimum 3 heures, je l'ai laissé toute une nuit.

Le jour de la dégustation la sortir de congélateur la démouler et la laisser décongeler au réfrigérateur avant de

procéder à la décoration