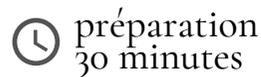




Entremet tiramisu / speculos

Recette Thermomix



Ingrédients

La génoise

2 œufs

60 g de sucre en poudre

1 CC de sucre vanillé

60 g de farine de blé

1 CC de levure chimique

1 pincée de sel

150 g de café

La garniture

2 feuilles de gélatine alimentaire

50 g de lait

4 œufs, blancs et jaunes séparés

130 g de sucre en poudre

500 g de mascarpone

2 CS de cacao en poudre non sucré

1 paquet de speculos

Préparation

La génoise :

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6) et poser le moule rond sur une grille perforée.
2. Insérer le fouet. Mettre 2 œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé dans le bol, fouetter 6 min/37°C/vitesse 4, puis fouetter de nouveau 6 min/vitesse 4
3. Ajouter la farine, la levure chimique et le sel, puis mélanger 4 sec/vitesse 3. Retirer le fouet. Mélanger délicatement à l'aide de la spatule. Déposer la préparation dans le moule, enfourner et cuire 15-20 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser refroidir la génoise.
4. A l'aide d'un pinceau de cuisine, imbiber la génoise de café, puis réserver. Nettoyer le bol, le fouet et la spatule.

La garniture :

1. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre le lait dans le bol et chauffer 2 min/80°C/vitesse 1.
3. Ajouter la gélatine égouttée et mélanger 30 sec/vitesse 3. Transvaser dans un récipient et réserver.



Entremet tiramisu / spéculos

Recette Thermomix - 2



4. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettre les jaunes dans le bol et réserver les blancs. Ajouter le sucre et mélanger 1 min/vitesse 4.
5. Ajouter le mascarpone et mélanger 1 min/vitesse 3.
6. Ajouter le lait réservé et mélanger 20 sec/vitesse 3. Transvaser dans un récipient. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
7. Insérer le fouet. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et monter en neige 2 min/vitesse 3. Retirer le fouet. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation mascarpone à l'aide de la spatule,

Montage :

1. Poser votre moule rond (lavé), dans lequel sera posé la toile de cuisson coeur (coté dessins visible) sur une plaque perforée.
2. Verser 1/3 de la crème dans le fond et lisser à l'aide de la petite spatule coudée afin que tout soit recouvert,
3. Poser des spéculos sur l'ensemble de la crème puis recouvrir du reste de la préparation mascaponne.
4. Refermer ensuite avec la génoise.
5. Filmer et mettre au congélateur au minimum 6h.



Dégustation :

Je vous conseille de sortir l'entremet, 24h avant de le déguster afin qu'il décongèle tout doucement au frigo.