

Bûche glacée façon tiramisu



QUANTITÉ

6-8 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

6 heures



CUISSON

Aucun

CE QU'IL VOUS FAUT

- 3 œufs
- 80g de sucre
- 250g de mascarpone
- 12 biscuits cuillère
- 2 cafés espressos
- du cacao en poudre



Séparez les blancs des jaunes.

Commencez à monter les blancs en neige. Lorsqu'ils deviennent mousseux, ajoutez environ la moitié du sucre et finissez de les monter jusqu'à ce qu'ils soient bien consistants.

Dans un saladier, battez à la main les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone, au fur et à mesure et avec une spatule ou une cuillère en bois.

Ajoutez ensuite délicatement les blancs en neige, petit à petit.

Déposez 1/3 de la mousse dans le moule à bûche (normalement, vous allez monter la bûche à l'envers).

Versez les espressos dans un bol ou une assiette creuse.

Trempez très rapidement la surface supérieure de 6 biscuits cuillère dans le café (vraiment très vite, sinon ils risquent de devenir tout mous et s'émietter) et déposez-les sur la mousse. Versez par-dessus un autre 1/3 de mousse.

Trempez les 6 biscuits cuillères restants dans le café et déposez-les sur la mousse. Recouvrez avec la mousse restante et lissez bien avec une spatule.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

Environ 15 minutes avant de la servir, démoulez votre bûche délicatement, retournez-la et saupoudrez de cacao.