

Dolci

Tiramisu éméché aux pommes

Ingrédients pour 10 portions :

200 g d'amarettini
12 cl d'espresso
3 cl d'amaretto
500 g de compote de pommes
500 g de mascarpone
500 g de crème fraîche
1/8 l de crème chantilly
1 sachet de sucre vanillé
3 c.à.s. de sucre
3 cl de liqueur à café
1 – 2 c.à.t. de cacao

Répartissez les amarettini sur 10 verres à dessert, mais gardez-en 20 ou 30 pour la décoration. Versez régulièrement goutte à goutte espresso et amaretto sur les amarettini dans les verres et couvrez avec la compote de pommes égouttée. Mélangez la mascarpone à la crème fraîche, la crème chantilly, le sucre et le liqueur à café et couvrez la compote de pommes avec. Saupoudrez chaque verre de cacao et mettez-les au frais pendant au moins 1 heure.

Temps de préparation : env. 15 minutes

Par pièce :
kJ/kcal : 2384/575
protéines : 6,4 g
matières grasses : 46,0 g
glucides : 31,0 g

Conseil : Vous pouvez également remplacer les amarettini par des biscuits cuillère et servir le tiramisu dans une forme rectangulaire classique.