

NUTELLA TIRAMISU BALL pour 6 sphères



Ingrédients

sphère

200g de chocolat blanc
moules à demi-sphères en silicone
(diam. 6 cm)

garniture (crème de tiramisu)

25cl de crème fraîche entière (min.
40 % de matière grasse)
75g de sucre
500g de mascarpone
1 tasse de café chaud
3 feuilles de gélatine (4,5g)

base (biscuit)

(100 g) 1 œuf
60g de sucre semoule S2
3g de sucre vanillé
40g de farine
15g de maïzena

1 c. à s. d'Amaretto
papier sulfurisé

finition

55g de crumble de noisettes
55g de chocolat noir
90g de Nutella (pour les 6 sphères)

Préparation

sphère

Faites fondre le chocolat blanc :

- soit au bain-marie (attention : l'eau ne doit pas bouillir, au risque de brûler le chocolat)
- soit au micro-ondes (2 min. à 300 watt, en mélangeant toutes les 20 secondes)

Prenez les moules à demi-sphères en silicone (diam. 6 cm).

Nappez l'intérieur des demi-sphères de chocolat fondu.

Veillez à ce que le chocolat couvre bien toute la surface.

Placez au réfrigérateur, entre 30 min. et 1 heure, jusqu'à ce que le chocolat soit durci.

garniture (crème de tiramisu)

Versez la crème fraîche dans le bol du robot.

Battez à vitesse maximum jusqu'à obtenir une crème semi-fouettée (comme pour un Irish Coffee).

Ajoutez le sucre.

Continuez à fouetter jusqu'à obtenir une crème légère et onctueuse.

Ajoutez le mascarpone et fouettez à petite vitesse ; il ne doit rester aucun grumeau.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.

Essorez-les et faites-les fondre dans une tasse de café chaud.

Laissez tiédir.

Ajoutez le mélange café/gélatine au mélange crème/mascarpone et fouettez quelques instants à petite vitesse.

Remplissez les demi-sphères à ras bord de ce mélange. Le reste de la pâte servira à la garniture du biscuit.

Laissez prendre au réfrigérateur (ou au congélateur) pendant 1 heure.

base (biscuit)

Fouettez les œufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez-y la maïzena et la farine tamisées.

Versez la pâte dans un moule tapissé de papier sulfurisé, sur 1 cm d'épaisseur.

Faites cuire au four, à 200° C, pendant 6 à 8 minutes environ, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Quand le biscuit est cuit, découpez-y des disques. Utilisez un pinceau pour les parfumer à l'Amaretto.

finition

Faites fondre le chocolat noir et badigeonnez-en les sphères en chocolat blanc.

Roulez les sphères dans le crumble de noisettes et laissez refroidir.

Disposez un disque de biscuit sur chaque assiette.

Garnissez le biscuit d'un peu de mélange crème/mascarpone à l'aide d'un poche à douille

Déposez une c. à c. de Nutella à la base de la sphère.

Posez la sphère sur le biscuit.

TIRAMISU EN VERRINE INDIVIDUELLE pour 6 verrines



Ingrédients

garniture

3 œufs
100g de sucre
500g de mascarpone
90g de Nutella
1 trait d'Amaretto
1 petite tasse de café fort
300g de boudoirs
3 c. à s. de poudre de cacao
50g de crumble de spéculoos

Préparation

Cassez les œufs et séparant les blancs des jaunes.
Fouettez les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à obtenir une pâte légère et mousseuse ; ajoutez le mascarpone en veillant à ne laisser aucun grumeau.
Battez les blancs en neige ferme avec le reste du sucre ; incorporez-la délicatement au mélange.

Procédez par couches, comme pour un tiramisu classique :

Trempez rapidement les boudoirs dans le café additionné d'Amaretto.

Garnissez les verrines dans l'ordre suivant : boudoirs – mélange œufs/mascarpone – crumble de spéculoos – une demi-cuiller de Nutella (pour que le Nutella glisse facilement, utilisez 2 c. à c. et trempez-les dans l'eau chaude). Répétez l'opération (boudoirs, etc.)

Saupoudrez la surface de poudre de cacao.