

Charlotte façon tiramisu

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 150 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 1 feuille de gélatine
- 15 ml de crème fraîche liquide
- 24 biscuits à la cuillère
- 200 ml de café très fort
- 30 g de poudre de cacao amer (décoration)

Préparation

- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez le mascarpone.
- Dans une casserole, portez à ébullition la crème fraîche liquide sur feu doux. Faites ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Essorez-la et faites-la fondre dans la crème. Hors du feu, ajoutez la crème au mélange précédent.
- Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation.
- Trempez rapidement les biscuits dans le café et tapissez le tour d'un moule à charlotte. Versez la préparation, recouvrez d'une couche de biscuits trempés dans le café. Mettez au réfrigérateur au moins 12 heures. Servez la charlotte décorée de copeaux de chocolat ou saupoudrée de cacao amer.

Valeurs nutritionnelles par personne

- **Potassium : 168 mg**



- **Phosphore : 124 mg**



- **Sel : 0.5 g**

