TIRAMISU CHOCOLAT SUR FOND DE BRIOCHE TRANCHÉE MARBRÉE

4 personnes25 minutesfacile



Ingrédients

- 4 tranches de Brioche Tranchée Marbrée La Fournée Dorée
- 250g de mascarpone
- 100g de chocolat noir
- 3 œufs
- 80g de sucre
- 4 cuillères à soupe de crème liquide
- Cacao en poudre pour décorer

Préparation

1- À réaliser dans de grands verres ou des coupes à glace.
2- Faire fondre le chocolat au bain-marie puis y ajouter la crème liquide.
3- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige au batteur électrique. Fouetter le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4- Incorporer le mascarpone puis très délicatement les blancs d'œufs battus en neige et enfin le chocolat fondu.
5- Garnir le fond des verres de morceaux de Brioche Tranchée Marbrée et verser une couche du mélange puis mettre à nouveau une couche de Brioche Tranchée Marbrée et enfin une dernière couche de crème au chocolat-mascarpone.
6- Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.
7- Saupoudrer le dessus d'un peu de cacao avant de servir.