

# Tiramisù glacé

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Tiramisù glacé

Le **tiramisù glacé** : une variante en version "glace" sans turbine à glace !

Pour : 16 personnes

Préparation : 1 heure

cuisson : 20 minutes à 170°C (biscuit)



## Ingrédients

### Glace

5 oeufs  
500 g de mascarpone  
50 g de sucre glace  
50 g de sucre en poudre  
5 cl de café fort  
5 cl d'amaretto

### Biscuit

250 g de farine  
150 g de beurre  
45 g de sucre  
80 g de spéculoos (10)  
1 oeuf

### Supplément décoration

Cacao en poudre  
Chantilly

## Réalisation

### La glace

Préparer vos ingrédients. Clarifier les oeufs : séparer les jaunes des blancs. Fouettez vivement les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone en trois fois en fouettant pour obtenir un appareil lisse. Verser le café et l'alcool dans la préparation. Mélanger. Monter les blancs en neige. Incorporer le sucre glace en continuant de battre



Incorporer délicatement les blancs dans la préparation précédente pour obtenir une mousse légère.



Tapisser un moule à cake de film alimentaire. Verser la préparation dans le moule. Couvrir avec un film alimentaire. Placer au minimum 8 heures au congélateur

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Le biscuit



Mixer les spéculoos pour les réduire en poudre et préparer les ingrédients. Placer la farine, le sucre et la poudre de spéculoos dans un saladier. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés. Les écraser pour obtenir un sablage. Faire un puits. Y ajouter l'oeuf légèrement battu. Incorporer progressivement le sablage. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, sans pétrir. Faire une boule. Envelopper dans du film étirable et réserver au frais minimum 30 minutes. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau afin de former un rectangle qui servira de socle pour la glace (la taille du rectangle est déterminée ici en fonction du plat de présentation). Le reste de pâte est découpé en l'emporte-pièce pour former des étoiles décoratives



Cuire le biscuit et les étoiles à 170°C pendant 15 à 20 minutes. A la sortie du four, placer sur une grille jusqu'à complet refroidissement

## Montage

Déposer le biscuit sur le plat de service. Juste avant de servir, sortir la glace du congélateur et couper des cubes plus ou moins grand de 3 cm à 5 cm de côté environ. Placer les cubes sur le biscuit selon votre inspiration



Vous pouvez décorer la glace avec la chantilly et les étoiles que vous saupoudrez de cacao



Servir et déguster sans attendre !