

RECETTE TIRAMISU-LAPIN AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS :

- 3 œufs
- 75 g de sucre glace
- 250 g de mascarpone
- boudoirs ou biscuits cuillère (environ 15)
- une dizaine de speculoos
- 300 cl de lait
- 4 cuillères à soupe de chocolat en poudre

POUR LA DÉCORATION :

- cacao
- bonbons réglisse
- boudoirs
- smarties

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et les verser dans des récipients différents.
2. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et les faire blanchir. Ajouter ensuite le mascarpone et fouetter de nouveau jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Fouetter les blancs en neige bien ferme.
4. Incorporer au fur et à mesure les blancs en neige au mascarpone et mélanger délicatement.
5. Réchauffer le lait au micro-ondes. Ajouter le chocolat en poudre et mélanger.
6. Préparer des petites verrines. Tremper rapidement un boudoir dans le chocolat chaud et le placer au fond de la verrine.
7. Recouvrir d'une couche de crème. Trempez un speculoos dans le chocolat chaud et le poser par dessus.
8. Répéter l'opération : une couche de crème, une couche de boudoir imbibés, une couche de crème, une couche de speculoos imbibés. Terminer par une couche de crème.
9. Placer au réfrigérateur pendant 3h minimum.
10. Saupoudrer d'une fine couche de cacao. Pour transformer vos verrines en petits lapins, découper un boudoir en deux pour les oreilles, des rondelles de réglisse pour les yeux et un mini « smarties » pour le nez.

