**Tiramisu croustillant**

* Temps de préparation : 120 min(s)
* Temps de repos : 6 heure(s) 0 min(s)

**Ingrédients pour 6 personnes**

* **Pour la DACQUOISE :**
* 90g de poudre de noisette, noix et amandes (optionnel)
* 100g de sucre glace
* 3 blancs d'œuf
* 35g de sucre
* **Pour le PRALIN CROUSTILLANT :**
* 100g de gavottes + biscuit à  la cuillère (optionnel)
* 125g de poudre de noisette + amandes
* 80g de chocolat (lait, noir ou blanc)
* Pour la préparation au Mascarpone :
* 250g de mascarpone Galbani
* 2 sachets de sucre vanillé
* 2 feuilles de gélatine + un peu de lait chaud
* 2 œufs

**Préparation**

1) DACQUOISE :
Mélanger la poudre avec le sucre glace.
Monter les blancs en neige (3mn) au bain marie et mettre le sucre au bout d'1mn 50
Incorporer le mélange délicatement aux blancs puis placer dans un moule (un cadre de 20x20), mettre le tout au four 15 mn à  165Â°. Laisser refroidir le gâteau dans le cadre.

2) PRALIN CROUSTILLANT :
Faire fondre le(s) chocolats avec 3 cc de café au micro onde pour obtenir une pâte
Emiéter (grossièrement) les gavottes et les biscuits, mélanger avec la poudre et le chocolat
laisser un peu refroidir puis étaler sur la dacquoise.

3) PREPARATION MASCARPONE :
Mettre la gélatine dans l'eau froide, ensuite faire chauffer un peu de lait pour fondre la gélatine
Battre le mascarpone avec le sucre vanillé et les jaunes en y incorporant la gélatine. Monter les blancs en neige (2mn) puis les mettre délicatement au mascarpone
Verser cette préparation sur le croustillant puis mettre au frais toute la nuit.

**Astuces**

Pour un gain de temps, la dacquoise peut se faire avant puis mettre au frais ou peut être congelée.
Au lieu de mettre de la gélatine, on peut mettre de l'agar-agar (boutique de produits bio/naturel).
Le mascarpone avec les blancs permet d'avoir une préparation plus aérée.