**[Tiramisu façon charlotte](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/314668/1303193813/tiramisu_facon_charlotte.shtml)**



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn - **Cuisson :** 0 mn - **Repos :** 480 mn  |

**Pour 6 personnes :**    40 biscuits à la cuiller    1 grande tasse de café fort    3 cuillères à soupe de sucre    1 sachet de sucre vanillé    250 g de mascarpone    3 oeufs    2 feuilles de gélatine    5 cl de lait    2 cuillères à soupe de Marsala (ou d'un autre alcool au choix)    20 g de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) non sucré en poudre  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Tiramisu façon charlotte |  1     Préparer un café fort et le mélanger au Marsala. Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tiramisu façon charlotte |  2     Tapisser le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à charlotte d'un film alimentaire en le faisant dépasser largement à l'extérieur (pour faciliter le démoulage). Disposer les biscuits à la cuiller rapidement trempés dans le café sur le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) et les bords du [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml), de préférence côté bombé vers l'extérieur (c'est à dire pas comme sur mes photos !).  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tiramisu façon charlotte |  3     Essorer la gélatine et la dissoudre dans le lait bien chaud. Dans une jatte, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les jaunes d'oeufs avec les sucres et le mascarpone, ajouter le lait et 1 cuillère à soupe du mélange de café et de marsala. [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les blancs en neige ferme avec un peu de sel, les ajouter délicatement à la crème.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tiramisu façon charlotte |  4     Verser la moitié de la crème dans le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à charlotte, poser une couche de biscuits trempés, recommencer l'opération avec le reste de crème et de biscuits. Egaliser éventuellement la hauteur des biscuits tapissant les côtés du [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) s'ils dépassent. Les petits morceaux ainsi récupérés pourront servir à renforcer la dernière couche (c'est à dire la base de la charlotte une fois retournée).  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tiramisu façon charlotte |  5     [Rabattre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300102/rabattre.shtml) le film alimentaire sur les biscuits, tasser un peu et mettre au frais 8 heures minimum.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  6     Au moment du service, retourner la charlotte, enlever délicatement le film transparent et saupoudrer de [caca](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) |

 |