



Recette offerte par le salon du whisky

Tiramisu à la Sântis Cream

Pour 6 à 8 personnes

500g mascarpone

1 cuillère à café de pulpe de vanille

50 gr de Sucre semoule

300ml Crème double

200ml Crème de whisky Sântis Cream

60ml fraîchement fait espresso

À convenance des biscuits doigts de dame (biscuits cuillère)

Framboises fraîches 300g, coupées en deux

Cacao en poudre

Tapisser un moule de 10cm x 22cm avec du papier de cuisson sur tous les côtés.

Dans un bol moyen ajouter le sucre, le mascarpone, la vanille et battre avec un mélangeur à main électrique jusqu'à consistance lisse.

Dans un autre bol, fouetter légèrement 200ml de crème double. Verser dans le mélange mascarpone jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Dans un petit bol peu profond, mélanger 200ml de crème de whisky Sântis Cream avec l'espresso. Tremper les doigts de dame dans le café et placez un tiers d'entre eux dans le fond du moule garni. Placez la moitié des baies sur le dessus et la moitié du mélange de crème de mascarpone.

Répéter à nouveau avec un autre tiers des doigts de dame trempés, ajouter les framboises restantes et la crème.

Placez une dernière couche de doigts de dame sur le dessus, puis mettre un peu de papier de cuisson sur dessus et bien enveloppé dans un film alimentaire. Réfrigérer pendant au moins 8 heures ou toute la nuit.

Avant de servir, retirer les papiers cuissons et film. Placez un plateau rectangulaire sur le dessus et retourner. Retirer le moule.

Fouetter la crème double restante décorer le dessus et saupoudrer de copeaux de chocolat.

A vos papilles...

