 **Tiramisu au caramel de café**



**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Caramel de café :**
**- 110 g de sucre en poudre**
**- 60 g de crème liquide semi-épaisse**
**- 40 g de** [**café**](http://recettes.de/cafe) **espresso serré**
**- 40 g de beurre ½ sel**
**Tiramisu :**
**- 250 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone)
**- 3 œufs entiers**
**- 1 blanc d'œuf**
**- 40 g de sucre en poudre (20g + 20 g)**
**- 1 càc de zestes d'oranges séchés (1)**
**- 1 càs de bon café en poudre (2)**
**- 5 biscuits à la cuillère (3)**
**- cacao en poudre**

**6 verrines**

 **(1)** J'ai utilisé de la poudre d'écorce d'orange finement mixée préparée lorsque j'ai fait mon [sirop d'orange](http://croquantfondantgourmand.com/sirop-de-citron-ou-dorange/) (clic).

**Le caramel de café :**Couper le beurre en petits dés.
Préparer le café espresso.
Faire chauffer la crème avec le café jusqu'à frémissement
Mettre le sucre en poudre dans une casserole et le laisser se transformer en caramel à feu vif en faisant tourner de temps en temps la casserole et en surveillant bien.
Dès que le caramel a une jolie couleur, retirer du feu et verser avec précaution ( aux éclaboussures) la crème chaude.
Remettre à chauffer en remuant jusqu'à ce que le liquide soit bien lisse.
Hors du feu ajouter le beurre en remuant pour le faire fondre.
Réserver et laisser refroidir.
**Le tiramisu :**
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Monter en neige ferme les 4 blancs avec 20 g de sucre. Réserver.
Travailler au fouet le mascarpone avec 20 g de sucre, le café en poudre ainsi que la poudre d'écorce d'orange, jusqu'à ce que le mélange soit léger.
Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter encore pour obtenir une crème mousseuse.
Incorporer délicatement les blancs en neige en soulevant la masse avec la spatule.
**Le montage :**
Verser au fond de chaque verrine une couche de caramel.
Couper les biscuits en dés et les répartir entre les verrines.
Arroser avec le reste du caramel au café.
Répartir la crème au mascarpone dans les verrines et lisser le dessus.
Mettre au frais pendant au-moins 2 heures ou encore mieux la veille.
Au moment de servir, saupoudrer d'un nuage de cacao.