 **Entremets tiramisu** **Pour 8-10 Croquants Gourmands**

**Biscuit chocolat-café :
- 4 œufs**
**- 80 g de sucre en poudre**
**- 70 g de farine**
**- 15 g de cacao amer**
**- 20 ml d'expresso serré**
**- 1 càc d'extrait de café
Mousse au mascarpone :
- 330 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone)
**- 450 g de crème liquide**
**- 120 g de sucre en poudre**
**- 50 g d'eau**
**- 6 g de gélatine (3 feuilles)**
**- 2 gousses de vanille
- 4 jaunes d’œufs
Montage et finition :
- 120 ml de café serré**
**- 20 ml d'amaretto**
**- 1 càc d'extrait de café**
**- cacao amer en poudre**

**1 plaque à biscuit tapissée de papier cuisson (Flexipat 33,5cm x 23,5 pour moi)**
**1 cadre à pâtisserie de 23,6cm x 16,2 (doublé de rhodoïd de préférence)
1 thermomètre de cuisson**
**Préchauffage du four à 170°C** 

**Biscuit chocolat-café :**Préparer un café expresso et en prélever 20 ml. Boire le reste, histoire de se mettre en bonnes conditions pour la suite...
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige [**au bec d'oiseau**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec le sucre.
Ajouter les jaunes d'œufs, l'expresso et l'extrait de café. Fouetter pendant quelques secondes pour bien mélanger le tout.
Tamiser la farine et le cacao et les ajouter dans la préparation précédente en mélangeant délicatement à la spatule.
Verser la pâte dans le flexipat et égaliser la surface.
Enfourner pour 8 minutes environ.
Retirer le gâteau avec son papier et le laisser refroidir.
**Mousse mascarpone :**Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée (**j'ajoute 3 ou 4 glaçons dans le récipient d'eau**).
Ouvrir les gousses de vanille en 2. Gratter les graines et les mettre dans la crème très froide.
Monter la crème en chantilly et la réserver au frais.
Mettre dans une casserole l'eau et le sucre. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que la température atteigne **115°C**.Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée en remuant vivement pour la dissoudre.
Verser le sirop chaud sur les jaunes d'œufs en fouettant à grande vitesse.
Lorsque la préparation est à peine tiède, ajouter le mascarpone toujours en fouettant pour obtenir une crème lisse.
Incorporer délicatement la chantilly en mélangeant à la spatule.
**Montage de l'entremets :**Couper le biscuit en deux rectangles égaux (**je me suis aidée du cadre**).
Fermer le cadre par un papier film et le déposer sur un plat.
Mélanger le café avec l'amaretto.
Décoller délicatement du papier le premier biscuit et le poser dans le cadre.
Le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de café à l'aide d'un pinceau.
Le couvrir d'une couche de crème au mascarpone.
Déposer la deuxième abaisse de biscuit et la [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) à son tour.
Mélanger environ 150 g de crème au mascarpone avec l'extrait de café et en recouvrir le biscuit.
Mettre le plat au congélateur jusqu'à ce que la crème durcisse (**au minimum 2 heures**).
Remplir une poche à douille avec le reste de la crème, la fermer à l'aide d'une pince et la garder au frais.
Lorsque l'entremets est congelé, le démouler et couper rapidement une fine tranche sur chaque côté pour laisser apparaître les couches de crème.
Dresser à la poche à douille le reste de crème sur le dessus du gâteau.
Remettre immédiatement au réfrigérateur ou au congélateur (dans une boîte fermée) si vous voulez conserver l'entremets quelques jours.
Dans ce cas, vous le sortirez quelques heures avant le repas.
Un moment avant de servir, saupoudrer le dessus de l'entremets de cacao amer.
Servir bien frais.