 **Tiramisu royal**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands :**

**Dacquoise :  
- 3 blancs d'œufs  
- 90 g de noisettes  
- 100 g de sucre glace  
- 35 g de sucre en poudre  
Praliné feuilleté :  
- 75 g de chocolat noir  
- 2 càs de café fort  
- 200 g de pralin  
- 60 g de biscuits Gavotte  
Tiramisu :  
- 250g de mascarpone  
-  3 œufs  
- 75g de sucre en poudre  
- café fort  
- 200 g de crème liquide entière très froide  
- 2 càs de sucre en poudre.  
- 30 g de chocolat noir  
- 24 gros biscuits à la cuillère  
- cacao amer**

**1 moule à manqué de 24 cm beurré  
1 cercle à pâtisserie de 24 cm tapissé de rhodoïd  
Préchauffage du four à 165°C (chaleur statique)**

**Dacquoise :**  
Réduire les noisettes en poudre.  
Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre en poudre.  
Incorporer délicatement à la spatule les noisettes en poudre et le sucre glace.  
Verser la préparation dans le moule et l'étaler uniformément.  
Enfourner pendant 30 minutes.  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.  
**Praliné feuilleté :**Mettre le pralin dans le bol du mixeur et mixer jusqu'à ce que la poudre se transforme en pâte.  
Faire fondre le chocolat avec le café au micro-ondes pendant 1 minute à 1000 Watt (**ou bien faites fondre sur feu doux**).   
Lisser la préparation.  
Ajouter la pâte de pralin et les gavottes écrasées.  
Bien mélanger jusqu'à obtention d'un feuilleté homogène.  
**Le tiramisu :**Râper le chocolat.  
Monter les blancs d'œufs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Monter la crème bien froide en chantilly ferme.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre restant jusqu'à ce que la préparation blanchisse.  
Incorporer le mascarpone en continuant de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit lisse et légère.  
Ajouter le chocolat râpé et mélanger.  
Incorporer alors délicatement la chantilly et les blancs en neige.  
**Montage :**Poser le cercle à pâtisserie sur le plat de service.  
Déposer la dacquoise dans le cercle.  
Répartir dessus le feuilleté praliné en égalisant la surface avec le bout des doigts mouillés.  
Couvrir d'une couche de crème tiramisu.  
Saupoudrer légèrement de cacao.  
Tremper les biscuits rapidement dans le café fort et en recouvrir entièrement la crème.  
Couvrir d'une couche de crème tiramisu.  
Saupoudrer de cacao.  
Recouvrir de biscuits trempés dans le café.  
Terminer en nappant de la crème tiramisu restante.  
Mettre au frais pendant plusieurs heures.  
Démouler délicatement et saupoudrer d'un voile de cacao.  
Décorer à votre guise.