**Tiramisu au caramel**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**La sauce caramel au beurre salé :
-120 g de sucre en poudre**
**– 30 g d’eau**
**– 15 g de beurre salé**
**– 200 g de crème fraîche liquide**

Suivant la recette de la [**Sauce caramel au beurre salé**](https://croquantfondantgourmand.com/sauce-caramel-au-beurre-sale/).

Couper le beurre en dés.
Faire chauffer la crème.
Mettre à chauffer dans une casserole le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'un caramel ambré.
Hors du feu, ajouter les dés de beurre et la poudre de cardamome éventuellement
en remuant vivement (attention aux projections).
Incorporer alors la crème chaude en remuant toujours, puis remettre sur le feu sans cesser de remuer,
jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
Verser la sauce dans une saucière et réserver au réfrigérateur

**Le tiramisu :
- 6 œufs**
**- 80 g (40 + 40 g) de sucre en poudre**
**- 750 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**- 1 càs de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**
**- 105 g (75 g + 30 g) de sauce** [**caramel**](https://recettes.de/caramel)
**- 125 g de** [**biscuits à la cuillère**](https://recettes.de/biscuit-a-la-cuillere)

**1 moule de 33 cm de diamètre (étoile pour moi)**

 [**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec 40 g de sucre.
Fouetter les jaunes avec 40 g de sucre.
Écraser le mascarpone à la fourchette et l'intégrer en 3 fois tout en fouettant pour obtenir une préparation bien lisse.

Ajouter la vanille et 75 g de caramel et bien mélanger.
Incorporer une grosse cuillerée de blancs en neige en fouettant pour assouplir la crème puis ajouter le reste des blancs délicatement à la maryse.
Mélanger dans un plat creux 30 g de caramel avec 2 cuillerées à soupe d'eau chaude.
Verser la moitié de la crème [tiramisu](https://recettes.de/tiramisu) dans le moule.
Imbiber les biscuits un par un dans le caramel liquide et en couvrir toute la surface de la crème.
Verser le reste de la crème et lisser à la spatule.
Couvrir le moule d'un papier film et réserver pour un minimum de 4 heures au congélateur ( pour moi plus d'une semaine).

**La présentation :
- crème caramel**
**- cacao amer**

La veille de la dégustation, démouler le tiramisu sur le plat de service.
Laisser décongeler au réfrigérateur.
Un peu avant de servir, décorer de caramel et de poudre de cacao.