



Photo: Patrick Zemp Food Styling: Claudia Schilling

TIRAMISU OVO-CHOCO EN VERRINE

POUR 4 VERRINES

d'env. 2 dl

- 100 g de chocolat noir
(p. ex. à l'Ovomaltine)
- 60 g de biscuits
(p. ex. petits-beurre à l'Ovomaltine)
- 250 g de mascarpone
- 250 g de séré demi-gras
- 200 g de demi-crème acidulée
- 4 c. s. de sucre
- 50 g de chocolat noir
(p. ex. à l'Ovomaltine)

En collaboration avec

Betty Bossi

VOICI COMMENT FAIRE

1. **Chocolat:** hacher finement le chocolat, mettre dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser. Émietter les biscuits, répartir dans les verrines.
2. **Crème:** dans un grand bol, mélanger rapidement mascarpone, séré, demi-crème acidulée et sucre, répartir dans 2 bols. Incorporer le chocolat fondu à une moitié de la crème, répartir sur les biscuits. Recouvrir avec l'autre moitié de la crème.
3. **Finition:** tailler le chocolat en copeaux avec un couteau, en décorer le tiramisu.

Suggestion: saupoudrer de cacao.

Mise en place et préparation:

env. 30 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):
747 kcal / lip 53 g / glu 51 g / pro 14 g

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles dans votre Coop Pronto.

