

TIRAMISU SOJASUN

INGRÉDIENTS

10 |

Pour la crème

- ♥ 400g de Sojasun nature
- ♥ 4 blancs d'œufs
- ♥ 4 jaunes d'œufs
- ♥ 200g de sucre
- ♥ 2 feuilles de gélatine

Pour le biscuit imbibé

- ♥ 10 biscuits à la cuillère
- ♥ 60ml de café
- ♥ 5ml de liqueur d'amande

Décoration

- ♥ Cacao en poudre

PROGRESSION

Pour la crème : monter les blancs en neige, serrer avec 50g de sucre. Faire un sirop avec l'eau et le sucre (150g). Fouetter les jaunes d'œufs, en incorporant le sirop jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse (appareil à bombe). Dans un saladier, verser le dessert Sojasun nature, incorporer la gélatine.

Ajouter l'appareil à bombe, puis incorporer délicatement les blancs en neige. Mettre la crème dans une poche à douille.

Pour le biscuit imbibé et le dressage : mélanger le café froid et la liqueur. Imbiber le biscuit, déposez-le au fond d'une verrine. Remplir la verrine avec la crème.

Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Saupoudrer de cacao avant de servir.



Sojasun Nature 1,8kg



Sojasun