



Tiramisu Rapide

Çabuk Tiramisu



1 gâteau au chocolat prêt
Pour mouiller ;
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
1 cuillère à soupe de grains de café instantané
½ cuillère à soupe de cacao
Pour la crème ;
2 tasses de lait
1 tasse de thé de sucre granulé
2,5 cuillères à soupe de farine
Du fromage de vache peu gras de la taille de 4 boîtes c
1 œuf
1 paquet de vanille
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe de cacao

- # Dès la veille, coupez le fromage en quelque morceaux. Mouillez avec beaucoup d'eau. Le lendemain, sortez de l'eau puis écrasez.
- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre granulé, de la farine et des œufs. Mélangez puis rajoutez le fromage écrasé.
- # Faites cuire à moyenne température. Enfin rajoutez de la vanille puis retirez du feu. (Passez au mixer si possible pendant 1-2 minutes pour que le mélange soit lisse) Laissez refroidir.
- # Mélangez de l'eau chaude avec du sucre granulé, du café et du cacao. Mouillez le gâteau qui est en deux morceaux, avec ce mélange.
- # Étalez la crème froide dans la première étage du gâteau. Placez le deuxième étage dessus. Rajoutez la crème qui reste dessus et sur les côtés.
- # Rajoutez du cacao dessus puis laissez attendre au réfrigérateur pendant 2 heures puis servez.

N-B; Il se trouve du fromage à la crème légère dans la recette originale du tiramisu.