



## TIRAMISU AU CAMEL

**Préparation:** 20 minutes

**Temps de refroidissement :** 6 heures, de préférence une nuit

### Ingrédients (Moule à cake de 25 cm)

- 200 g Kambly Sablés aux caramels
- 25 ml de café
- 250 g de mascarpone
- 100 g de confiture de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à café de sucre glace
- 2 feuilles de gélatine
- 1 cuillère à soupe d'eau bouillante
- Cacao en poudre pour saupoudrer

### Préparation

1. Chemisez le moule à cake de papier de cuisson.
2. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide, ajoutez-la à une cuillère à soupe d'eau bouillante dans laquelle vous la dissolvez.
3. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir une masse claire et mousseuse, incorporez la gélatine, le mascarpone et la confiture de lait.
4. Battez les blancs d'œufs en neige ferme, incorporez-les délicatement dans la crème au mascarpone.
5. Versez le café dans un bol. Trempez brièvement les Sablés aux caramels dans le café et posez-les tout de suite dans le fond du moule.
6. Répartissez une moitié de la masse au mascarpone sur les biscuits.
7. Poursuivez de la même manière avec le reste des biscuits et le reste de la masse au mascarpone.
8. Mettez le tiramisu, couvert, au frais, pour 6 heures au moins, de préférence toute une nuit.
9. Juste avant de servir, démoulez précautionneusement le tiramisu en le renversant et saupoudrez-le de cacao en poudre.