

## Tiramisu au "Macafé"



**Nombre de personnes:** 8  
**Temps de préparation:** 40 minutes  
**Temps de réfrigération:** 2 heures

### Ingrédients:

- MASCARPONE	250 g
- AFTER CAFÉ (ALCOOL)	2 c à soupe + 1 c à soupe + 1 c à soupe
- OEUF(S)	4
- GELATINE	2 feuilles
- SUCRE SEMOULE	150 g + 100g
- MACARON(S)	8 + 2 émiettés
- EAU	10 cl

### Recette:

- Préparez la crème : faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. >Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec les 150g de sucre. Ajoutez le mascarpone et continuez de fouetter jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Faites chauffer les 2 c à soupe d'extrait de café jusqu'à frémissement puis retirez du feu. Ajoutez la gélatine essorée et fouettez. Versez le tout dans la crème et mélangez bien.
- Montez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement dans la crème.
- Préparez le coulis de café : versez le sucre restant dans un caquelon avec 10 cl d'eau et portez à ébullition puis ajoutez 1 c à café d'After Café restant et laissez frémir 2 minutes. Puis laissez refroidir.
- Montez les verrines en alternant 1 couche de crème au mascarpone arrosée de coulis de café, un macaron trempé dans l'After Café, puis une nouvelle couche de crème au mascarpone.
- Terminez par un peu de macaron émietté.
- Réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.