

## *Cake Pops Tiramisu*

**Nombre de personnes:** 8

**Temps de préparation:** 2 - 3 h avec repos

### **Ingrédients:**

|                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| - BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE | 1 paquet (140g)             |
| - MASCARPONE               | 80g                         |
| - SUCRE IMPALPABLE         | 10g                         |
| - CHOCOLAT FONDANT         | 75g                         |
| - CAPPUCCINO               | 1.5 c à soupe (soluble)     |
| - AMARETTO                 | 4 cl                        |
| - HUILE DE TOURNESOL       | 1/2 c à café (huile neutre) |
| - BILLES DE SUCRE (DÉCO)   |                             |

### **Recette:**

- Mixez les biscuits finement et incorporez-y le mascarpone, le sucre et l'alcool afin d'obtenir une pâte homogène.
- Formez ensuite des boules bien rondes de la taille d'une noix. Réservez au frigo sur du papier sulfurisé pour 1 heure.
- Faites fondre le chocolat avec l'huile au bain marie puis ajoutez le cappuccino soluble.
- Trempez le bout des bâtons dans le chocolat et piquez immédiatement une boule de pâte sur chacun. Laissez un peu durcir.
- Nappez enfin chaque sucette avec le chocolat fondu. Répétez l'opération 2 fois puis garnissez de billes en sucre.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

### **Remarque:**

Pour 15 à 20 sucettes

