



# TIRAMISU VANILLE-CAFÉ AUX BRISURES DE DAIM



POUR 10  
PERSONNES



20 MINUTES  
DE PRÉPARATION



1 HEURE  
DE REPOS



## TIRAMISU VANILLE-CAFÉ AUX BRISURES DE DAIM

### INGRÉDIENTS

625g de Philadelphia  
15cl de café expresso  
30 biscuits à la cuillère  
4 c. à c. de vanille liquide  
7 œufs  
3cl d'Amaretto  
300g de brisures de Daim

### PRÉPARATION

- 1 Séparez le blanc des jaunes d'œufs.
- 2 Faire blanchir le sucre et les jaunes d'œuf, dans un saladier. Ajoutez le Philadelphia et la vanille liquide, foietez vivement. Incorporez les brisures de Daim à la spatule.
- 3 Montez les blancs en neige.
- 4 Ajoutez, à l'aide d'une spatule, les blancs à la préparation précédente en trois fois en faisant attention à ne pas les faire tomber.
- 5 Mélangez le café froid avec l'amaretto.
- 6 Trempez les biscuits à la cuillère.
- 7 Tapissez le fond d'un plat avec la moitié des biscuits.
- 8 Ajoutez la moitié de la crème au Philadelphia vanille, couvrez avec le reste des biscuits et enfin, la crème.
- 9 Placez au frais 12 heures.
- 10 Au moment de servir, couvrez le dessus de brisures de Daim.



### L'ASTUCE DU CHEF

GRÂCE À LA SAVEUR DE LA VANILLE LIQUIDE ET LA POINTE DE CARAMEL DES BRISURES DE DAIM, VOUS POUVEZ RÉDUIRE LA QUANTITÉ DE SUCRE AJOUTÉ HABITUELLEMENT DANS LE TIRAMISU.