



Conseils

Remplacer le café et l'alcool par du jus d'orange.



Les desserts à base d'œufs crus doivent toujours être conservés au frais et servis le jour de leur préparation.

Caotinamisù



Pour 4 personnes



Préparation
30 minutes



Mise au frais
2 heures



Pour 4 verrines
de 2,5 dl chacune

Il te faut ...

- 1 jaune d'œuf frais
- 50 g de sucre
- 150 g de mascarpone
- 150 g de ricotta
- 75 g de Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾
- 1 blanc d'œuf frais
- 1 pincée de sel
- 1 cs de sucre
- 75 g de Caotina Crème Chocolat⁽²⁾
- 1 dl de café fort (expresso), chaud
- 3 cs de marsala, d'amaretto, de rhum ou de Bailey's
- 1 cs de Caotina Original en poudre
- 100 g de boudoirs coupés en deux

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ A l'aide d'un batteur à main, fouetter le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux (3-5 min env.).
- ♥ Y incorporer le mascarpone et la ricotta. Incorporer par portions la Crème Chocolat Caotina⁽¹⁾ au mélange de jaunes d'œuf.
- ♥ Monter le blanc d'œuf en neige avec le sel. Ajouter le sucre et fouetter à nouveau brièvement. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Bien mélanger 4 cs du mélange avec Caotina Crème Chocolat⁽²⁾, mettre de côté.
- ♥ Bien mélanger le café avec le marsala et la poudre Caotina Original.
- ♥ Placer deux biscuits coupés en 2 dans les verrines, arroser d'un peu de liquide. Couvrir avec la crème de mascarpone plus claire. Répéter l'opération 3 fois, puis terminer avec la crème de mascarpone foncée mise de côté.
- ♥ Avant de servir, recouvrir et mettre le caotinamisù au frais env. 2 h.