

Tiramisu au Café
34 portions



1. **TIRAMISU**

1 sachet(s) de 245 g de Tiramisu alsa Professionnel
1 L de crème liquide U.H.T

Verser la crème dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour Tiramisu alsa Professionnel. Monter au batteur à vitesse moyenne 2 à 4 minutes selon la consistance désirée.

2. **DRESSAGE**

325 g de Génoise ancel
325 ml de café

Imbiber la génoise ou les biscuits cuiller dans le café avant d'en tapisser le fond de la verrine. Recouvrir d'une couche du premier mélange. Répéter l'opération en terminant par une couche du premier mélange.

3. **FINITION**

40 g de cacao

Saupoudrer de cacao. Réserver au frais 1 heure avant de servir.