Tiramisu noisette façon Bueno
Pour !12 verrines



1. ***CRUMBLE CACAO***

   125 g de **Cookies ancel**
   50 g de beurre
   10 g de cacao en poudre

   Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1,5 cm d'épaisseur puis cuire environ 10 minutes à 180°C en four ventilé ou 15 minutes en four à sole. Laisser refroidir complètement.

2. ***CRÈME POUR TIRAMISU***

   250 g de mascarpone
   50 g de cassonade
   60 g de jaunes d'œufs
   5 cl de liqueur Amaretto
   90 g blancs d'œufs

Mélanger la mascarpone avec la cassonade, les jaunes d’œufs et la liqueur. Monter les blancs en neige puis les incorporer progressivement au premier mélange.

3. ***CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO***

400 g de **Crémeux Noisette façon Bueno ancel**

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Dresser de la crème Tiramisu dans le fond des verrines, puis déposer du crumble cacao sur la crème. À la poche, déposer du crémeux noisette façon Bueno puis recommencer les opérations jusqu’au remplissage des verrines. Saupoudrer d’un voile de cacao puis parsemer d’éclats de noisettes caramélisées.