Verrines Tiramisu au citron
Pour 32 verrines

1. ***FINANCIER***

300 g de Financier ancel
90 g de beurre fondu
400 g de blancs d'œuf

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm puis l'étaler uniformément. Cuire environ 12 min à 170°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson puis réserver.

2. ***MOUSSE BAVAROISE TIRAMISU***

200 g de préparation pour Bavarois Alaska-express Tiramisu
300 g d'eau à 25-30°C
1000 g de Chantilly sucrée de 50 à 100 g par litre de chantilly.

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant

délicatement.

3. ***CRÈME AU CITRON***

1 poche de crème au citron ancel

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Détailler des fonds de financier de la taille du fond des verrines. Dresser la moitié de la mousse bavaroise tiramisu dans les verrines. Couper la pointe de la poche de crème au citron puis dresser une couche dans les verrines. Répartir le reste de mousse bavaroise tiramisu puis déposer une pointe de crème au citron. Décorer les verrines.