



# Café

*Café Tiramisu Onctueux*

*Tiramisu Onctueux*



**NESPRESSO**

# Café

## Café Tiramisu Onctueux

### Tiramisu Onctueux

- **Temps de préparation** : 30 minutes
- **Difficulté de réalisation** : Moyenne
- **Ingrédients pour 1 tasse Nespresso** :
  - 1 jaune d'œuf
  - 1 blanc d'œuf
  - 25 g de sucre
  - 25 g de farine
- **Grand Cru Nespresso recommandé** :  
Rosabaya de Colombia
- **Préparation** : Montez le blanc d'œuf, puis raffermissez-le avec le sucre. Mélangez délicatement le jaune d'œuf à l'aide d'une Maryse (spatule souple à embout en caoutchouc), puis ajoutez la farine. Étalez le biscuit sur une plaque puis faites cuire à 200°C pendant 5 à 6 minutes. Laissez refroidir puis détaillez à l'aide d'un emporte pièce de la taille souhaitée. Dans une tasse Lungo, versez le Grand Cru pour que le biscuit s'imbibe et réalisez une mousse de lait onctueuse en appuyant sur la touche « One-touch\* » de votre machine Lattissima+. Saupoudrez de cacao sur la crème pour le décor.
- **Le conseil de Michel Roth** : Complétez votre recette avec une boule de glace café.

\* en une seule touche