



Finger façon Tiramisu

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

15 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 1 feuille de génoise
- 150g de marmelade d'orange

Crème pâtissière

- 150g de préparation pour crème pâtissière à froid
- 70g d'éclats de nougats
- 300g d'eau

Crème fouettée au mascarpone

- 200g de crème liquide UHT au mascarpone
- 10g de miel

LA RECETTE

Les feuilles de génoise congelées s'utilisent après 5 minutes de décongélation pour une mise en œuvre rapide et pratique.

Crème pâtissière :

1. Mélanger au fouet la préparation pour crème pâtissière avec l'eau.

Crème fouettée au mascarpone :

1. Monter au batteur mélangeur la crème avec le miel.

LE MONTAGE

1. Découper la feuille de génoise à l'aide d'un emporte-pièces en forme d'éclair en 30 pièces.
2. Tartiner les 10 bases de marmelade d'orange.
3. Déposer une deuxième découpe de feuille de génoise.
4. La recouvrir de crème pâtissière et saupoudrer d'éclats de nougats.
5. Déposer dessus la troisième feuille succés.
6. Pocher la crème fouettée sur le dessus.
7. Laisser prendre au froid au minimum une heure.

Suggestion de présentation

Passer les chutes de feuille succés au tamis et en poudrer les fingers. Décorer de morceaux de nougats.

