


TIRAMISU AUX ÉPICES

Préparation	15min
Repos	2h
Total	2h15
Difficulté	



Ingrédients :

1 gousse de vanille	1 grande pincée de noix de muscade moulus FUCHS
250 g de mascarpone	125 g de crème liquide
200 g de fromage blanc (20%)	1 nectarine bien mûre
5 cuillères à soupe de sucre roux	125 g de framboises
½ cuillère à café de cardamome moulue FUCHS	5 cl de liqueur d'orange
1 cuillère à café de cannelle moulue FUCHS	12 cantuccini (croquants aux amandes)
1 grande pincée de clous de girofle moulus FUCHS	6 cl d'expresso corsé
	2 cuillères à soupe de cacao

Préparation :

1. Fendre et gratter la gousse de vanille pour en récupérer les graines. Dans un saladier, mélanger le mascarpone, le fromage blanc, le sucre muscovado, la cardamome, la cannelle, les clous de girofle, la noix de muscade et les graines de vanille. Fouetter la crème et l'incorporer à la préparation au mascarpone. Laver la nectarine, la couper en deux, ôter le noyau et tailler la chair en petits dés. Ajouter deux tiers des framboises aux nectarines et arroser de 2 cl de liqueur d'orange.
2. Dans une coupelle, mélanger l'expresso et 3 cl de liqueur d'orange. Tremper les cantuccini les uns après les autres dans le café et les répartir dans quatre verres. Alternier ensuite une couche de crème au mascarpone et de fruits en terminant par une couche de crème.
3. Couvrir les verres et laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur. Saupoudrer de cacao et garnir avec les framboises restantes.

Astuce : Varier les plaisirs et remplacer les épices de la liste d'ingrédients par notre mélange d'épices pour café pour aromatiser le mascarpone.

