

## Naked tiramisu cake

Mise en place et préparation:  
env. 1 h

Cuisson au four: env. 50 min

Mise au frais: env. 2 h

Pour un moule à charnière  
Ø env. 18 cm d'une hauteur  
minimale de 7 cm, fond chemisé  
de papier cuisson

---

**150 g de sucre**

**3 œufs**

**1½ dl de lait**

**1½ dl d'huile de colza  
ou de tournesol**

---

**230 g de farine**

**1 c. c. de poudre à lever**

**1½ dl de café fort**

**4 c. s. d'amaretto**

---

**250 g de mascarpone**

**50 g de sucre glace**

**½ citron bio**, zeste râpé  
et 2 c. s. de jus

---

**2 dl de crème entière**

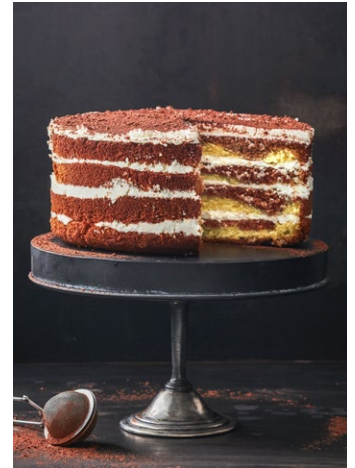
**cacao en poudre**  
pour le décor

---

- 1. Pâte:** mélanger env. 5 min le sucre et les œufs dans un grand bol avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse soit mousseuse. Incorporer le lait. Ajouter lentement l'huile sans cesser de remuer.
- Mélanger la farine et la poudre à lever, ajouter en tamisant, incorporer à la masse en soulevant délicatement avec une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule chemisé.
- 3. Cuisson:** env. 50 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 160° C. Retirer, ôter le cercle du moule, renverser le biscuit sur une grille, retirer le papier cuisson, laisser refroidir. Couper le biscuit 3 fois dans l'épaisseur. Nettoyer le cercle du moule.
- Mélanger le café et l'amaretto.
- Bien mélanger mascarpone, sucre glace, zeste et jus de citron. Fouetter la crème en chantilly, incorporer.
- Poser le cercle du moule sur un plat, déposer un biscuit à l'intérieur, arroser de ¼ du café, répartir dessus ¼ de la crème. Répéter 3 fois l'opération. Mettre env. 2 h à couvert au frais. Ôter délicatement le cercle du moule, saupoudrer le gâteau de cacao en poudre.

**Conservation:** env. 2 jours à couvert au réfrigérateur.

**Part (⅓):** 661 kcal, lip 45 g, glu 51 g, pro 9 g



Épatez vos invités en leur présentant le populaire tiramisu sous forme de tourte. On appelle «naked», littéralement nus, tous les gâteaux à étages sans nappage ni glaçage.

