

Le 'tire-moi en haut', Dolce de Sorrento et Granita Capucino



Le tire-moi en haut

Pour le biscuit:

Battre les jaunes avec l'eau tiède ½ puis mettre le sucre. Blanchir, mettre la farine après, battre les blancs en neige très ferme, et puis incorporer les blancs au mélange. Faire préchauffer le four a 180° mettre le mélange sur une plaque et cuire 20 min puis laisser refroidir.

- Pour le biscuit:
- 3 œufs
- 3 cuillerées à soupe d'eau tiède
- 150 GR de sucre
- 120 GR de farine
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- Granita Capuccino:
- 1/2 litre de café tiède
- 100gr de sucre
- 2cuil a soupe de crème fraîche

Mettre la crème fraîche 10 min au congélateur
Battre les 4 jaunes d'œufs et les 100 gr de sucre et blanchir
Mettre le mascarpone
Mélanger le mix banane avec du lait 100 ml pour ½ paquet
Mettre le fond du gâteau badigeonner de lait et de pisang
Mettre une couche de banane puis mettre le mix
Mettre au congélateur
Retirer 1h avant de servir et ensuite faire la décoration

Dolce di Sorrento

Faire le sirop de sucre (300 cl + 300 gr de sucre extra fin faire réduire) et laisser refroidir
Presser les 5 citrons limes + sucre vanillé
Monter les 4 blancs en neige bien ferme
Mélanger le tout puis mettre dans la sorbetière

Granita Capuccino

Mélanger le café au sucre puis laisser refroidir
Ajouter les 2 cuil de crème fraîche et mélanger
Lors du service mettre de la crème fraîche fouettée et parsemer de chocolat en poudre un grain de café.