



RECETTE Browniemisu

6 à 8 personnes



1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre.
3. Ajouter le sucre puis les œufs un à un.
4. Incorporer la farine et les noix de pécan.
5. Verser dans un moule et cuire 15 à 20 min.
6. Séparer les blancs des jaunes.
7. Fouetter les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé, puis ajouter le mascarpone.
8. Incorporer délicatement les blancs montés en neige.
9. Imbiber le brownie et les biscuits avec le café.
10. Ajouter une couche de crème tiramisu.
11. Décorer avec la pâte à tartiner PATA'TRADI
12. Laisser reposer 4h et dégustez 🍌

Ingrédients



250g de mascarpone



200g de chocolat noir



150g de beurre



200g de sucre



6 œufs



100g de farine



80g de pécan sablés



12 biscuits cuillères



Pâte à tartiner