



Le tiramisu

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Pas de cuisson. Frais : 3 h au moins.

Ingrédients

Mascarpone : 250 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 100 g
Biscuits à la cuiller : 12
Café fort : 10 cl
Marsala : 5 cl
Cacao amer en poudre : 10 g

Matériel

un batteur avec fouets à neige
2 grandes jattes
un verre doseur
une balance ménagère



Réalisation > la crème au mascarpone

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Dans une jatte, monter les blancs en neige ferme
3. Dans l'autre jatte, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie.
4. Mélanger les 2 préparations, puis ajouter le mascarpone. Bien lisser le tout.

Réalisation > le montage

5. Tremper le dessous de 6 biscuits rapidement dans le café et le marsala. Déposer ces biscuits imbibés côte à côte dans un plat.
*- dans le cas où ce tiramisu serait servi à des enfants, mieux vaut éviter le marsala qui est un alcool -
- préférer un plat de service transparent, pour faire apparaître les couches de l'entremets -*
6. Recouvrir cette couche de biscuits de la moitié de la crème au mascarpone.
7. Puis renouveler l'opération une dernière fois (biscuits imbibés + dernière moitié de crème)
8. Recouvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
9. Au moment de servir, défaire le film et saupoudrer de cacao amer tamisé.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com