

Tiramisu

Ingrédients pour 6 personnes

3 oeuf
4 c. à soupe sucre
250 g mascarpone
25 cl café froid et fort
5 c. à café marsala
200 g biscuits à la cuiller
cacao non sucré ou chocolat râpé

Séparez les jaunes d'oeufs de leurs blancs. Battez les jaunes avec le sucre, dans une jatte, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Montez, à part, les blancs en neige ferme.

Incorporez le mascarpone, par petites quantités, dans le mélange aux oeufs jusqu'à obtention d'une crème homogène. Incorporez les blancs en neige avec précaution.

Mélangez le café avec le vermouth blanc ou le marsala (ou autre alcool) dans une assiette creuse. Trempez la moitié des biscuits dans le liquide et tapissez-en le fond d'un plat. Couvrez les biscuits de la moitié de la crème de mascarpone.

Trempez le reste des biscuits dans le liquide et couvrez-en la première couche. Etalez le reste de la crème et lissez dessus.

Couvrez le tiramisu et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur (c'est un minimum, c'est aussi bien de le préparer la veille au soir). Avant de servir, poudrez d'une bonne quantité de cacao tamisé ou de chocolat râpé.

Temps de préparation: 0h30

Classification: dessert (plat), non testée

Origine: Françoise ma soeur

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo