

LE TIRAMISÙ



Ingrédients:

- 250 g de mascarpone *
- 100 g de sucre
- 24 biscuits type Savoyard
- 3 œufs
- 6 tasses de café noir très serré (espresso)
- Cacao amer

* À la place du mascarpone, vous pouvez utiliser la crème fraîche

Difficulté: facile

Préparation

Préparer le café, ajouter du sucre et le laisser rechauffer.

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.

Mélanger les jaunes d'œuf en ajoutant, progressivement, le sucre jusqu'à obtenir une crème bien mousseuse.

Ajouter le mascarpone aux œufs et mélanger.
Battre les blancs d'œufs en neige. Incorporer les blancs d'œufs avec le mélange œufs/mascarpone.



Dans une assiette profonde, mettre le café et y tremper légèrement les biscuits. Ne pas trop les imbiber, il faut que l'intérieur du biscuit reste sec.



Tapisser le fond d'une terrine avec une couche de biscuits

Recouvrir la couche de biscuits avec le mélange mascarpone et œufs. Alternier les couches de biscuits aux couches de crème. Terminer avec une couche de crème.

Mettre le plat au réfrigérateur pendant 4 h.
Servir les portions saupoudrées de cacao amer.

