

# Recette Tiramisù

Le Tiramisu est le dessert italien par excellence, le plus célèbre et le plus aimé, mais surtout il a donné lieu à de nombreuses autres versions



## *Ingrédients:*

- Doigts de dame 300 g;
- Œufs très frais (4 moyens) 220 g;
- Mascarpone 500 g;
- Sucre 100 g;
- Café moka prêt à l'emploi 300 g;
- Poudre de cacao amer pour la surface.

## *Méthode:*

Pour préparer le tiramisù, commencez par les œufs: séparez soigneusement les blancs d'œufs des jaunes. Ensuite, fouettez les jaunes d'œufs avec un fouet électrique en ne versant qu'une demi-dose de sucre. Dès que le mélange est devenu léger et moelleux et avec les fouets encore en marche, vous pouvez ajouter le mascarpone, petit à petit. Une fois tout le fromage incorporé, vous aurez obtenu une crème épaisse et compacte; gardez-le de côté.

Nettoyez très bien les fouets et battez les blancs d'œufs en versant petit à petit le sucre restant.

Vous devrez les fouetter jusqu'à ce qu'ils soient fermes et vous obtiendrez ce résultat en retournant le bol et la masse ne bouge pas. Prenez une cuillerée de blancs d'œufs et versez-la dans le bol avec les jaunes d'œufs et le sucre et mélangez vigoureusement avec une spatule, vous diluerez ainsi le mélange. Ensuite, ajoutez la partie restante des blancs d'œufs, petit à petit, en mélangeant très doucement de bas en haut.

Une fois prêt, répartir une généreuse cuillerée de crème au fond d'un plat allant au four et bien répartir. Puis trempez les doigts de dame quelques instants dans le café glacé déjà sucré d'abord d'un côté, puis de l'autre. Répartissez progressivement les doigts de dame imbibés sur la crème, le tout dans un seul sens, de manière à obtenir une première couche sur laquelle vous répartirez une partie de la crème au mascarpone.

Dans ce cas également, vous devrez le niveler soigneusement afin d'avoir une surface lisse. Et continuez à distribuer les doigts de dame imbibés de café, puis faites une autre couche de crème.

*Comment accompagner Tiramisu*

Nivelez la surface 19 et saupoudrez-la de poudre de cacao non sucrée et laissez-la durcir au réfrigérateur pendant quelques heures 20.

*Conseils:*

Vous pouvez ajouter des flocons de chocolat noir ou des pépites de chocolat à votre guise.

