

TITRE : Tiramisù à L'italienne



Description

Le Tiramisù est un dessert italien classique et délicieux qui ravira les amateurs de café et de saveurs sucrées. Évocateur de l'Italie, ce dessert riche et crémeux mêle des biscuits à la cuillère imbibés de café, une onctueuse crème au mascarpone et une touche de cacao pour un final tout simplement exquis. Buon appetito!

Ingrédients

INGRÉDIENTS :

- 250 g de Mascarpone
- 3 gros œufs frais
- 100 g de sucre en poudre
- 24 biscuits à la cuillère
- 200 ml de café fort
- 30 g de cacao en poudre non sucré
- 50 ml de Marsala ou d'Amaretto (facultatif)

Instructions

1. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une crème claire et mousseuse.
2. Ajoutez le mascarpone au mélange de jaunes d'œufs et de sucre, et battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Dans un autre bol, battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. Incorporez-les délicatement au mélange de mascarpone.
4. Trempez rapidement chaque biscuit dans le café (et le Marsala/Amaretto si vous avez décidé de l'utiliser). Disposez une couche de biscuits au fond de votre plat.
5. Recouvrez les biscuits avec la moitié de la crème au mascarpone. Répétez avec une autre couche de biscuits trempés et la crème restante.
6. Saupoudrez généreusement la surface avec le cacao en poudre.
7. Couvrez le tiramisu et réfrigérez-le pendant au moins 2 heures (ou toute la nuit si possible) avant de servir.