

Recette du Tiramisu¹

Résumé

Le tiramisu (de l'italien « tiramisù » [ˌtɪramiˈsu], du vénitien « tiramesù », littéralement « tire-moi vers le haut », « remonte-moi le moral », « redonne-moi des forces ») est une pâtisserie et un dessert traditionnel de la cuisine italienne.

Ingrédients

5 gros jaunes d'oeuf
½ tasse + 2 c. À soupe (125g) de sucre
2/3 tasse (400 ml) de crème épaisse, froide
14 oz (425 g) de fromage mascarpone, température ambiante
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1½ tasse d'espresso infusé
36 à 40 boudoirs
2-3 cuillères à soupe de liqueur de café / marsala / brandy
Cacao pour saupoudrer

Instructions

1. Préparez le sirop de café: mélangez le café chaud avec la liqueur, versez dans un grand plat et laissez refroidir.
2. Préparez la garniture: placez les jaunes d'œufs et le sucre dans un grand bol résistant à la chaleur et mettez sur une casserole d'eau frémissante (bain marie). Assurez-vous que le fond du bol ne touche pas l'eau. commencez à fouetter constamment, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la crème épaississe. La température tempérée du jaune d'oeuf devrait atteindre 154-158 ° F (68-70 ° C). Cette étape est facultative (lire les notes). retirer le bol du feu et laisser refroidir.
3. Ajouter le mascarpone, l'extrait de vanille et fouetter jusqu'à consistance lisse.
4. Dans un autre bol, fouetter la crème épaisse froide jusqu'à obtenir des pics fermes. Incorporez 1/3 de la crème fouettée au mélange de mascarpone. Puis le reste de la crème fouettée. Mettre de côté.
5. Assemblez : trempez chaque doigt de dame dans le mélange de café pendant 1 à 2 secondes. Placer au fond d'un plat de 9 x 13 pouces (22 x 33 cm). Si nécessaire, cassez quelques doigts de dame pour les mettre dans le plat. Répartir la moitié de la crème sur les doigts de dame trempés. Répétez avec une autre couche de doigts de dame et étalez le reste de crème sur le dessus. Couvrir et réfrigérer le tiramisu pendant au moins 6 heures.
6. Juste avant de servir, saupoudrer de cacao en poudre

¹ Source : <https://www.thecookingfoodie.com/recipe/Classic-Tiramisu-Recipe>