

Le Tiramisu Classique

Ingédients

250g de mascarpone
40cl de café fort (à peu près...)
du rhum ou du marsala (5 ou 6 cuillères à soupe)
20 biscuits-cuiller (s'ils sont assez gros, sinon un peu plus)
3 œufs très frais (car on ne va pas les cuire)
50g de sucre en poudre
1 ou 2 carreaux de chocolat noir 70% râpé

Préparation

Séparer les jaunes et les blancs d'œufs.
Battre les blancs en neige, réserver.
Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse.
Incorporer au mélange les blancs en neige.
Prélever une demi-louche de cette crème, et y ajouter un peu de café (2 ou 3 cuillérées).
Verser le mélange au fond d'un plat.
Verser le rhum dans le café.
Tremper environ 10 biscuits dans le café refroidi ou tiède, et les disposer dans le plat.
Recouvrir cette 1° couche de biscuits de crème (garder au moins la moitié de la crème pour la 2° couche)
Tremper les biscuits restants dans le café, et les disposer dans le plat.
Recouvrir le tout du reste de crème.
Râper le chocolat au-dessus.
Laisser au frigo au moins 4 heures, le tiramisu se sert très frais. Le mieux c'est de le faire la veille.