

Tiramisu

Recette adaptée de [Marmiton](#).

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 100 grammes de sucre roux
- 1 sachet de [sucre vanillé](#) (7,5g)
- 3 œufs
- 250 grammes de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 50 centilitres de café noir (non sucré)
- 30 grammes de cacao maigre (genre Van Houten)
- 1 cuillère à soupe d'[amaretto](#) (facultatif)

Préparation

- séparer les blancs des jaunes
- mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé
- ajouter le mascarpone et mélanger au fouet
- monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange avec une spatule
- réserver
- mettre l'amaretto dans le café (facultatif)
- mouiller **très rapidement** les biscuits dans le café et en tapisser le plat
- recouvrir d'une couche de mélange
- répéter l'opération (biscuits, couche de mélange) jusqu'à épuisement des ingrédients, en prenant soin de terminer par une couche de mélange
- saupoudrer de cacao. Le plus pratique est de mettre le cacao dans une passette à thé et de la tapoter au-dessus du plat

Astuce : on peut préparer ce dessert à l'avance et le conserver au frigo. Dans ce cas on ne saupoudrera le cacao qu'au moment de servir.

Révision #2

Créé 20 janvier 2023 14:16:35 par Luc

Mis à jour 20 janvier 2023 14:29:27 par Luc