Tiramisu

Dessert | 1 portion

Tiramisu classique à préparer la veille. A faire avec des biscuits à la cuillère car c'est meilleur qu'avec des boudoirs.

Ingrédients

500g mascarpone

3 Oeufs

20 (2pqts de 10) biscuits cuillère

1 tasse café fort

3 c à c extrait amande amère

70g Cassonnade

Cacao

sel

Préparation

1.
   - Casser les oeufs et séparer les jaunes des blancs.
   - Dans le saladier avec les jaunes, ajouter le sucre et battre une première fois. Ensuite ajouter le mascarpone et battre à nouveau pour obtenir une crème légère.
   - Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis incorporer délicatement le mélange jaunes d’oeuf/mascarpone à la maryse.
   - Dans une assiette creuse, mélanger le café et l’amende amère. Tremper les biscuits dans le café rapidement pour ne pas trop les ramollir et les disposer au fond d’un plat rectangulaire. Pas besoin d’en mettre sur les côtés.
   - Étaler une première couche de crème, puis recommencer avec une deuxième couche de biscuits et finir par la crème. Saupoudrer le sucre glace des biscuits cuillères qu’il reste au fond du paquet.
   - Laisser une nuit au frais et saupoudrer le cacao juste avant de servir.

Tags

facile | italien | économique | traditionnel | sans cuisson