

Tiramisù

Ingrédients :

- 2 œufs (blancs en neige)
- 30 g de sucre en poudre
- 250 g de Mascarpone
- 20 à 30 biscuits cuillers
- 60 cl de café fort refroidi
- 40 g de copeaux de chocolat
- 2 cuillères à soupe de cacao pour le décor

Recette :

- Battre les jaunes d'œufs dans une terrine jusqu'à ce qu'ils deviennent jaune crème.
- Ajouter le sucre et le Mascarpone.
- Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
- Tremper la moitié des biscuits dans le café et les disposer au fond d'un plat rectangulaire.
- Verser la moitié de la préparation sur les biscuits et la parsemer de copeaux de chocolat.
- Imbiber ensuite le reste de biscuits et les disposer sur les copeaux de chocolat puis les recouvrir du reste de la préparation de Mascarpone.
- Saupoudrer le tout de cacao et réfrigérer un jour avant de servir.

Conseil :

Utiliser de préférence un moule dont l'aire ne dépasse pas les 400 cm², sinon le dessert risque d'être trop plat.

Variante :

Il est possible de rajouter 4 à 5 cuillères de Rhum ou de Marsala dans la pâte pour obtenir un dessert légèrement alcoolisé.