



Tiramisu

pour 6 personnes

- 500g de mascarpone
- 5 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 30cl de café bien fort sucré
- 10cl de marsala
- une vingtaine de biscuits à la cuillère
- 1 pincée de sel
- du cacao en poudre.



■ *Dessert italien au mascarpone et au café.*

■ Battez le mascarpone dans un saladier pour l'aérer. Dans un second saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le mascarpone.

■ Battez les blanc en neige avec la pincée de sel, et incorporez les avec le mascarpone.

■ Mélangez le café sucré avec le marsala. Dans un plat à bord relevé, disposez une couche de biscuit que vous imbiberez de café, nappez de la moitié du mascarpone, recouvrez d'une seconde couche de biscuits, imbibez de café, et nappez avec le reste de mascarpone.

■ Saupoudrez de cacao, filmez, et réservez au réfrigérateur pendant une nuit.

Conseils

La traduction italienne est « remonte-moi », vous devez donc utiliser un café bien fort. Le marsala est optionnel.