

Tiramisu

Pour 6 personnes, il vous faut :

- 3 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 250 g de Mascarpone
- 2 cuillères à soupe de Marsala
- 200 ml de café froid
- 40 Biscuits à la cuillère
- cacao en poudre
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Poids total de ces ingrédients : 1 580 grammes



Durée : 49 min.

- Séparez les blancs des jaunes de 3 œufs.
- Mettez les jaunes dans un saladier avec 90 g de sucre en poudre.
- Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez 250 g de Mascarpone cuillère à soupe par cuillère à soupe jusqu'à obtenir une crème lisse et épaisse.
- Fouettez les blancs d'œuf en neige ferme, en ajoutant 2 cuillères à soupe de sucre en poudre à mi parcours.
- Ajoutez le mélange jaune-sucre-mascarpone aux blancs battus pour obtenir un mélange homogène et léger.
- Dans une assiette mélangez 200 ml de café froid et 2 cuillères à soupe de Marsala.

Préparez votre moule.

- Commencez le montage :

A) Trempez rapidement un biscuit à la cuillère dans le café, et posez le à plat dans le moule. Procéder ainsi jusqu'à former une première couche du gâteau.

- B) étalez une couche du mélange avec une maryse, de la même épaisseur à peu près que la couche de biscuits.

- C) Saupoudrez toute la surface d'une couche de cacao en poudre.

- Recommencez les étapes A) à C) jusqu'à remplir votre moule et en finissant par une couche de cacao en poudre.

Mettre tout de suite au réfrigérateur, protégé par un film étirable.

L'y laisser au moins deux heures avant de déguster.

- Pour des Tiramisu individuels :

Vous pouvez utiliser des biscuits à la cuiller classique que vous découperez à la bonne taille avec un couteau-scie, mais c'est bien plus facile et plus rapide si vous faites une plaque de biscuit.

Découpez dedans, au découpoir, des cercles de biscuits de la taille de votre ramequin.

- Trempez un cercle de biscuits dans le mélange café/marsala et déposez le au fond du ramequin.
- Nappez d'une couche de crème.
- Saupoudrez de cacao, et recommencez jusqu'à remplir le ramequin.
- Terminez par une couche de cacao, et mettez au frigo sans tarder pour au moins deux heures.