

TIRAMISU



Une jolie façon de le présenter



Ingredients

Pour 6 personnes :

- 4 œufs entiers
- 250 gr de mascarpone
- 50 gr de sucre
- 200 gr de biscuits à la cuillère ou de boudoirs
- 1 grand bol de café noir
- 1 verre d'amaretto (à défaut rhum)
- du cacao amer en poudre

Préparer une tasse de café noir, rajouter le verre d'amaretto et laisser refroidir. Dans un saladier fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à obtenir une crème bien blanche. Rajouter le mascarpone et continuer à fouetter. Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement à la crème, sans fouetter (mélanger juste avec une cuillère) et mettre au frigo. Lorsque le café a refroidi, tremper les biscuits un à un et disposez les ensuite dans un plat de service, type plat à gratin, en formant une couche.



C'est la seule difficulté de cette recette. Il ne faut pas que les biscuits soient trop imbibés, sinon ils vont rendre l'eau, ni pas assez, sinon ils vont rester trop durs.

Étalez dessus une couche de crème, ensuite avec un tamis saupoudrez de cacao.



Mettez au frigo pour au moins 4 heures.