

TIRAMISU

20 min + 4 H DE REFREGIRATION



Ingrédients pour 8 personnes :

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 500 g de mascarpone
- 1 citron non traité

- 15 cl de café très fort
- 3 cuil à soupe de marsala
- 250 g de biscuits à la cuillère
- 2 cuil à soupe de cacao

1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mettez les jaunes et le sucre dans une jatte. Battez avec un fouet électrique (réglé sur la plus grande vitesse) jusqu'à ce que le mélange soit devenu bien blanc.

2 Ajoutez le mascarpone dans la jatte, cuillerée par cuillerée. Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange. Lavez le citron et essuyez-le avec du papier absorbant.

3 Prélevez le zeste du citron avec une râpe fine et incorporez-le au mélange. Ne prenez que la partie jaune de la peau des citrons. Dans un petit récipient, mélangez ensemble le café refroidi et le marsala.

4 Passez rapidement (sans les détrempier) la moitié des biscuits dans le mélange de café et d'alcool. Tapissez-en le fond d'un plat large et profond. Couvrez avec la moitié de la préparation à base de mascarpone.

5 Imbibez puis disposez en couche les autres biscuits, ajoutez le reste de crème, lissez. Mettez le dessert au minimum 4 h au réfrigérateur. Juste avant de servir, saupoudrez de cacao en poudre avec une passoire.