

Tiramisu

- La meilleure recette de tiramisu au monde!



PRÉPARATION
30 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
8

Ingrédients (pour 8 portions) :

- 1 tasse (250 ml) de crème pour fouetter
- 1/2 tasse (125 ml) de café déjà préparé
- 1 once (35 ml) d'espresso
- 454 grammes de fromage mascarpone
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de rhum ou de **Bailey** (vous pouvez remplacer par plus de café...)
- 20 biscuits doigts de dame (ladyfingers)
- 1 once (35 ml) de chocolat noir râpée
- poudre de cacao

Préparation :

1. Mettez la crème fouettée dans un bol pour le batteur électrique et placer au frais.
2. Mélanger le café et l'espresso et mettez au frais.
3. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. (Réserver).
4. Dans un bol de taille moyenne, mélangez le fromage mascarpone, le sucre ainsi que l'alcool.
5. Ajouter le crème fouetté et mélanger.
6. Trempez les biscuits doigts de dame dans le café pendant quelques secondes. Assurez-vous qu'ils soient bien imbibés.
7. Dans un plat pyrex de 8 par 8, déposez la moitié des biscuits doigts de dame dans le fond afin de créer le premier étage.
8. Puis, ajoutez une bonne couche du mélange de fromage sur le dessus avec une spatule. Ensuite, saupoudrez généreusement de poudre de cacao.
9. Ajouter une couche de biscuits dans le milieu.
10. Finalement, ajouter une autre couche du mélange de fromage avec une spatule.
11. Saupoudrez de la poudre de cacao et le chocolat noir râpé.
12. Coupez le dessert en 8 portions rectangulaires.

Bon appétit 😊

“ *Aujourd'hui, je vous propose une de mes recettes de desserts préférés. Le mélange des arômes de café, de chocolat et de fromage mascarpone est tout simplement fabuleux. Bon appétit :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)