



Tiramisù à l'italienne

Pour un dessert original aux douces saveurs de l'Italie, nous vous recommandons cette succulente recette de tiramisù à la texture crémeuse et moelleuse. Pour un vrai tiramisù, il ne faudra que peu d'ingrédients et peu de temps pour réussir ce dessert italien traditionnel vecteur de bonne humeur chez les bouches sucrées !

PRÉPARATION :



Préparation
15 min

Cuisson

Repos
8 h

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

250 g de mascarpone

5 œufs

6 c. à soupe de sucre en poudre

1 bol de café noir

2 paquets de boudoirs ou de biscuits à la cuiller

100 g de cacao amer

1.

Préparez 2 saladiers puis séparez les blancs des jaunes d'œufs.

2.

Dans un premier saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux. Incorporez-y le mascarpone et fouettez à nouveau pour obtenir une consistance homogène.

3.

Dans un second saladier, montez les blancs d'œuf en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique, puis incorporez-les délicatement à la crème mascarpone en veillant bien à ne pas les casser. Pour cela, utilisez une maryse.

4.

Dans un plat rectangulaire, disposez les boudoirs ou les biscuits à la cuiller trempés au fur et à mesure dans le bol de café noir. Tapissez-en le fond du plat. Couvrez ensuite avec la moitié de la crème de mascarpone. Répartissez une seconde couche de boudoirs ou de biscuits à la cuiller imbibés de café puis couvrez à nouveau du reste de préparation au mascarpone.

5.

Réservez votre tiramisù au réfrigérateur pendant au moins 8 heures pour une texture bien ferme. Au moment de servir, saupoudrez de cacao amer la surface de votre dessert.