

Temps de repos : 12 heures

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : 6 à 8 personnes



Tiramisu classique

Ingrédients nécessaires :

- 18-24 doigts de dame
- Un contenant de 250 grammes de mascarpone (vous pouvez remplacer par du fromage à la crème, mais c'est moins bon à mon avis, mais moins coûteux)
- 4 œufs séparés
- 2/3 tasse de sucre
- 2 espressos refroidis
- De la poudre de cacao ou des copeaux de chocolat noir

Si le cœur vous en dit, au goût mélanger un peu de la liqueur de café dans votre café expresso. Vous pouvez aussi mettre du cognac, de l'amaretto ou autre alcool qui vous fait plaisir.

Marche à suivre :

1. Séparer les œufs et battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et ait légèrement blanchi.
2. Ajouter le mascarpone et bien mélanger.
3. Dans un autre bol, battre les blancs en neige.
4. Verser dans le mélange de jaunes d'œufs.
5. Plier le mélange délicatement jusqu'à tant que le tout soit bien incorporé.

6. Mettre le mélange de côté. Couper les biscuits en deux morceaux. Tremper les biscuits dans l'espresso (pas trop longtemps pour ne pas que ça tourne en purée, beurk !).
7. Déposer deux morceaux de biscuits dans le fond du verre, recouvrir du mélange de mascarpone. Refaire l'étape deux fois. Saupoudrer de poudre de cacao. Évidemment à adapter selon le contenant utilisé ! Laissez reposer le dessert 12 heures au frigo et déguster ou mangez-le tout de suite, il est aussi délicieux ainsi !