

TIRAMISU

Ingrédients

Pour le biscuit :

4 œufs
120 g de farine
120 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
30 g de beurre

Pour la crème :

3 œufs
1 c. à s. de Marsala
250 g de mascarpone
60 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
20 cl de café fort
1 pincée de sel
Cacao amer

Préparation du biscuit :

- ⇒ Préchauffer votre four à 200°C
- ⇒ Mélanger jaunes + sucres
- ⇒ Ajouter la farine quand le mélange a blanchi, puis le beurre fondu
- ⇒ Monter les blancs en neige
- ⇒ Ajouter au reste
- ⇒ Etaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé
- ⇒ Faire cuire 5 à 10 min le temps que la pâte dore un peu
- ⇒ Laisser refroidir

Préparation de la crème :

- ⇒ Mettre les jaunes d'œufs avec les sucres dans un bol mélangeur et travailler au fouet jusqu'à obtention d'une crème blanche
- ⇒ Ajouter le Marsala puis incorporer le mascarpone
- ⇒ Saler les blancs d'œufs et les monter en neige très ferme
- ⇒ Les ajouter à la préparation aux œufs

Montage du Tiramisu dans les verrines:

- ⇒ Reprendre le biscuit refroidi ; couper des cercles à l'aide d'un verre.
- ⇒ Tremper le biscuit dans le café fort refroidi
- ⇒ Mettre un biscuit dans le fond de la verrine, recouvrir d'une petite couche de crème au mascarpone, saupoudrer de cacao et recommencer une autre fois
- ⇒ Procéder de la même manière pour toutes les verrines jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de crème.