



Tirami-Su

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Réfrigération : minimum 4 heures (le mieux c'est de le faire la veille)

Ingrédients :

400 g de mascarpone (fromage frais italien triple crème)
24 biscuits boudoirs (ou biscuit à la cuiller cela dépend des goûts)
25 cl de café très fort froid
2 cuil. à soupe de Marsala (ou rhum brun)
5 jaunes d'œufs
4 blancs d'œufs
100 g de sucre
30 g de cacao amer (sans sucre) en France marque Van Houten
1 pincée de sel

Recette

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Réservez seulement 4 blancs.
Battez les 5 jaunes d'œufs avec le sucre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume.

Ajoutez 1 cuil. à soupe de Marsala (ou rhum) et le mascarpone par petites cuillerées.

Mélangez en soulevant délicatement la masse avec une spatule pour la garder légère et éviter qu'elle retombe.

Montez 4 blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation en la soulevant avec la spatule.

Versez le café refroidi dans une assiette creuse. Parfumez-le d'1 cuil. à soupe de marsala (ou rhum).

Trempez rapidement les biscuits boudoirs dedans, sans trop les imbiber et rangez-les au fur et à mesure dans un plat creux, de préférence transparent, que vous utiliserez pour le service.

Recouvrez de la moitié de la crème au mascarpone. Posez une deuxième couche de biscuits trempés dans le café.

Ajoutez le reste de crème au mascarpone. Lissez la surface avec une spatule. Réservez 4 h minimum au réfrigérateur (l'idéal étant de le faire la veille).

Au moment de servir, tamisez le cacao au travers d'une passoire fine au dessus du tirami-su, afin d'en couvrir toute la surface uniformément. Et servez bien frais.

Pour changer : vous pouvez faire un tirami-su aux framboises : pour cela vous remplacez les boudoirs par des biscuits roses de Reims que vous imbiber (à la place du café) d'une liqueur de fraise ou de framboises mélangée à 2 cuillerées à soupe d'eau de vie de framboise.