

Tiramisu



C'est une recette de Cathy, mon amie d'enfance

A préparer au moins 3 heures avant de déguster.
Ça se prépare en 20 minutes.

La recette est pour 6 à 8 personnes, j'ai donc dû tripler les proportions suivantes :

- 3 oeufs (3 jaunes, 3 blancs) à température ambiante
- 50 sucre
- 250g mascarpone à température ambiante
- une trentaine de biscuits à la cuiller du commerce
- Cacao non sucré (van houten) pour saupoudrer
- un grand bol de café très très fort refroidi
- Pas d'alcool, il y avait 4 petits...

Séparer les blancs des jaunes

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.

Incorporer le mascarpone ramolli petit à petit jusqu'à obtenir une crème lisse

Monter les blancs en neige pas complètement ferme sinon des grumeaux blancs persisteraient dans la crème.

Incorporer très délicatement les blancs montés à la crème au mascarpone

Tremper juste le temps de les humecter les biscuits un à un dans le café et les disposer dans un grand plat.

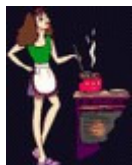
En recouvrir totalement le fond.

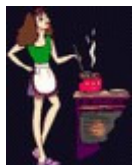
Verser la moitié de la crème au mascarpone par dessus, étaler bien comme il faut à l'aide d'une spatule coudée ou d'une corne.

Placer une 2ème couche de biscuits trempés dans le café par dessus, puis étaler la 2ème moitié de la crème. Bien lisser la surface.

Mettre au frigo au moins 3 heures.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao non sucré à l'aide d'une passette ou d'un petit tamis pour éviter les grumeaux.





Lacath, <http://lacath.canalblog.com>