

Tiramisu

Source : <http://scally.typepad.com>

Ingrédients pour 8 personnes

biscuit cuillère

- 4 blancs d'œufs
- 55 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de farine
- 30 g de maïzena

Pour imbiber le biscuit : 10 cl de café+ 1 CàS d'amaretto

crème au mascarpone

- 2 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre + 1 CàS
- 300 g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide
- 4 CàS de Marsala

Finition : Chocolat noir et cacao non sucré

Préparation du biscuit cuillère

Dans un grand bol, battez les blancs en neige, en démarrant tout doucement. Dès qu'ils commencent à mousser, ajoutez le sucre petit à petit et continuez à battre les blancs en augmentant petit à petit la vitesse de votre batteur électrique ou de votre robot. Ajoutez les jaunes puis incorporez-les délicatement à l'aide d'une maryse. Tamisez la farine et la fécule au dessus du bol puis incorporez-les à l'aide de la maryse. Versez sur votre plaque en silicone ou sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et étalez délicatement à l'aide d'une spatule. Enfournez pour 5 à 7 minutes à 200 °C, le biscuit doit être juste blond. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Préparation de la crème au mascarpone

Mettez la crème liquide au congélateur. Sortez le mascarpone du réfrigérateur et assouplissez-le en le mélangeant à l'aide d'une spatule. Dans un bol, mélangez les jaunes, le marsala et le sucre. Posez ce bol sur une casserole d'eau frémissante puis mélangez à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que le mélange double de volume et que le fouet laisse des traces. Retirez le bol du bain marie, versez le mélange dans un bol propre et continuez à fouetter, jusqu'à ce que le mélange soit presque froid. Ajoutez un peu de mascarpone et mélangez à l'aide du fouet. Ajoutez le restant du mascarpone et mélangez à nouveau. Battez la crème en chantilly avec la cuillère à soupe de sucre puis incorporez-la délicatement au mélange à base de mascarpone.

Montage

Faites tiédir le mélange café et amaretto. Coupez le biscuit cuillère en deux rectangles. Posez le rectangle en métal sur un plat ou sur une planche qui vous serviront à présenter le tiramisù. Ajoutez le premier biscuit puis imbiblez-le avec la moitié du mélange café et amaretto, en vous servant d'un pinceau. Recouvrez avec la moitié de la crème au mascarpone puis lissez la surface. Râpez le chocolat directement sur la crème. Ajoutez le second rectangle de biscuit puis imbiblez-le avec le restant du café. Recouvrez du restant de la crème puis lissez. Mettez au congélateur pendant 45 minutes pour raffermir l'ensemble puis mettez au frais. Au bout de 4 à 6 heures, retirez délicatement le cadre puis saupoudrez la surface de cacao. Remettez au frais jusqu'au moment de servir.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>