



Tiramisu

Pour 6 à 8 parts :

A réaliser la veille

- 500 g de mascarpone
- 4 jaunes d'oeufs
- 2 blancs d'oeufs
- 50 g de sucre
- 50 mL d'Amaretto
- 24 biscuits à la cuillère (que je n'ai pas eu le temps de faire maison ici, mais si vous voulez les réaliser vous-même, j'ai déjà donné [la recette, clic ici](#))
- café fort (proportions pour 4 tasses environ)
- cacao amer

Préparer la café très fort, ajouter l'Amaretto et laisser refroidir.

Fouetter les jaunes avec le sucre sans blanchir et ajouter le mascarpone.

Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement au mélange précédent.

Tremper entièrement mais très rapidement les biscuits dans le mélange café-Amaretto. Les déposer au fond d'un plat rectangulaire en les serrant/tassant bien (conseils de C. !). Ne pas hésiter à ajouter d'autres biscuits en plus des 24 s'il en manque. La face plate du biscuit est au-dessous, soit contre le plat.

Recouvrir cette première couche de biscuits de la moitié de crème au mascarpone.

Recouvrir la crème du reste de biscuits imbibés et terminer par la moitié restante de crème. Quand j'ai doublé les proportions il m'est resté de la crème et des biscuits. Vous pouvez donc réaliser avec le reste des ingrédients des tiramisus individuels en verrine.

Recouvrir le plat de film étirable, au contact pas de problème et réserver une nuit au frais.

Au moment du service, saupoudrer le tiramisu de cacao en le passant au travers d'un tamis ou d'une petite passoire.

Régalez-vous !! Même une grosse part passe très bien en fin de repas...