



Difficulté ★★☆☆

Tiramisu au café



8/10



25 min



--



Une nuit

INGREDIENTS

4 œufs

75 g de sucre roux

375 g de mascarpone

20 biscuits cuillères

Du café

Du cacao en poudre non sucré



INSTRUCTIONS

- Commence par clarifier les œufs : sépare les blancs des jaunes d'œufs.
- Verse le sucre sur les jaunes d'œufs et fouette pendant 5 min au robot ou batteur électrique : ton mélange doit doubler de volume et former un ruban.
- Ajoute le mascarpone et fouette brièvement pour l'incorporer.
- Avec ton robot ou au batteur électrique, monte les blancs en neige et incorpore-les délicatement au mélange précédent : Veille à ce que tes blancs ne soient pas trop fermes pour pouvoir les incorporer facilement.
- Place ton appareil de côté.
- Verse le café dans un bol pour y imbiber tes biscuits cuillères : imbibe-les très légèrement pour ne pas les rendre trop mous.
- Dépose la moitié de tes biscuits cuillères imbibés dans le fond d'un plat à gratin.
- Recouvre les biscuits avec la moitié de ta crème mascarpone.
- Répète l'opération en déposant les biscuits imbibés restants sur la crème et termine avec la crème mascarpone restante.

- Saupoudre de cacao en poudre.
- Réserve au frais toute la nuit : C'est dur de résister mais c'est indispensable pour avoir la texture parfaite !

CONSERVATION

Le tiramisu se conserve au frais, pendant 24 heures après le temps de repos.