

Tiramisu

(Recette pour 4 personnes)

Ingrédients

	<u>Mascarpone</u> 250 g		<u>Oeuf</u> 3
	<u>Sucre</u> 100 g		
	<u>Amaretto</u> 2 c à s (ne pas mettre pour les enfants)		<u>Café fort</u> 20 cl (le faire léger pour les enfants)
	<u>Poudre de cacao</u>		<u>Biscuits cuillères</u> 20

Préparation

Fouettez vivement 3 jaunes d'œufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez ensuite le mascarpone puis mélangez jusqu'à ce que le résultat soit bien homogène.

Montez 3 blancs en neige ferme en y ajoutant une pincée de sel, puis mélangez-les à la crème au mascarpone. Attention, pour garder un mélange bien mousseux et léger, les blancs ne doivent pas être "cassés". Mélangez délicatement de haut en bas avec une spatule en silicone en tournant votre récipient d'un quart de tour à chaque fois.

Préparez une grande tasse de café fort, de préférence un espresso. Ajoutez-y l'Amaretto, un alcool italien à l'amande qui parfamera incroyablement votre dessert, puis mélangez. **(Faites un café léger et n'ajoutez pas d'alcool pour les enfants).**

Coupez le bout des biscuits afin qu'ils adhèrent parfaitement à la paroi de votre plat. Utilisez les bouts pour compléter les trous au centre de votre tiramisu. Étalez une couche de crème au mascarpone au fond du plat, puis placez une couche de biscuits légèrement imbibés de café à l'Amaretto.

Pour finir

Répétez l'opération en terminant par une couche de crème au mascarpone que vous saupoudrez de poudre de cacao amer ou de copeaux de chocolat. Placez au frais pour au moins 3 heures.

