

Tiramisu

Préparation : 30 min

Réfrigération : 2 h

Personnes : 4

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de sucre semoule
- 250g de mascarpone
- 3 c. à s. de marsala ou de rhum vieux
- 12 biscuits à la cuillère
- 6 tasses de café froid
- 3 c. à s. de cacao non sucré
- 1 pincé de sel

Préparation : Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Battre ceux-ci avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la mascarpone et le marsala ou le vieux rhum.

Incorporer le sel aux blancs d'œufs. Les battre en neige ferme, puis les mélanger à la préparation précédente.

Tremper les biscuits à la cuiller dans le café. Les disposer dans un moule rectangulaire de 5 cm de haut. Les napper d'une couche de crème.

Ranger une autre couche de biscuits imbibés de café. Terminer en répartissant le reste de la crème. Saupoudrer le cacao. Placer au réfrigérateur au moins 2 h avant de servir.

Suggestions : vous pouvez le préparer la veille, car il se conserve parfaitement au réfrigérateur.