



Mon tiramisu au café

Ingrédients : *ici, j'ai doublé les doses pour remplir un plat rectangulaire de 30x24 cm*

- 250 g de mascarpone
- 3 oeufs
- 100 g de sucre glace
- 20 cl de café fort
- une vingtaine de biscuits cuillères
- ~~poudre de cacao amer ou copeaux de chocolat~~ j'ai mis du cacao en poudre sucré

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. Veillez à utiliser du mascarpone de marque car j'ai déjà essayé avec du mascarpone de marque grande surface et le résultat était décevant. Voici celui que j'ai utilisé:

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. Etalez une couche de crème au mascarpone au fond du plat, puis placez une couche de biscuits légèrement imbibés de café. Répétez l'opération en terminant par une couche de crème au mascarpone que vous saupoudrez de poudre de cacao.

Placez au frais pour au moins 3 heures.

Bon appétit !