

Tiramisu



Pour 12 personnes

Pour la crème mascarpone :

- 600g de mascarpone
- 4 œufs
- 150g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé

Battre vivement le mascarpone avec les jaunes d'œuf, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et parfaitement homogène.

Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement au mélange mascarpone.

Pour le montage :

- 2 paquets de biscuits à la cuillère (300g)
- 1 bol de café bien fort
- 2CS de marsala
- Cacao amer en poudre

Mélanger le marsala au café froid.

Imbiber les biscuits un à un et les placer au fond du moule/cercle à pâtisser.

Recouvrir d'une couche de crème.

Refaire une couche de biscuits imbibés de café.

Recouvrir la couche de biscuits en pochant le reste de crème.

Mettre au minimum 3h au réfrigérateur.

Saupoudrer de poudre de cacao amer avant de consommer.