

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes

Préparez le café fort.
Cassez les 3 oeufs, en séparant les blancs des jaunes.
Fouettez les 5 jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Incorporez 1 cuillère à soupe d'amaretto (ou de marsala) et le mascarpone assoupli à la fourchette.
Montez les 3 blancs en neige avec 1 pincée de sel, incorporez-les délicatement à la préparation.
Versez le café dans une assiette creuse, (les biscuits s'imbibent mieux avec un liquide chaud)..
Parfumez d'1 cuillère à soupe d'amaretto (ou de marsala).
Trempez rapidement les biscuits un par un dedans (pas trop les imbibés).
Disposez-les au fur et à mesure dans un plat rectangulaire de 30 cm sur 20 cm.
Recouvrez de la moitié de la préparation au mascarpone.
Disposez une seconde couche de biscuits imbibés de café.
Recouvrez du reste de préparation.
lissez la surface à l'aide d'une spatule.
Réservez le gâteau au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
Avant de servir saupoudrez le tiramisu de poudre de cacao amer.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Vous pouvez préparer le tiramisu la veille, il n'en sera que meilleur.
Dessert aussi beau que délicieux.
Vous pouvez remplacer l'amaretto ou le marsala par du whisky ou du rhum ambré.

Ajouter un commentaire



TIRAMISU AU CAFE (dessert
italien)



Ingrédients

400 g de mascarpone
(triple crème italienne)
3 oeufs +
2 jaunes d'oeufs
30 biscuits à la cuiller
25 cl de café très fort
non sucré
100 g de sucre
2 cuil.à soupe
d'amaretto
(liqueur italienne à base
d'amande amère),
ou de marsala
2 cuil.à soupe de
cacao amer
1 pincée de sel

