

Tiramisù classico



QUANTITÉ

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

6 heures



CUISSON

Aucune

CE QU'IL VOUS FAUT

- 3 œufs
- 80g de sucre
- 250g de mascarpone
- 14 biscuits cuillère
- 2 espressos
- du cacao en poudre



Séparez les blancs des jaunes.

Commencez à monter les blancs en neige. Lorsqu'ils deviennent mousseux, ajoutez environ la moitié du sucre et finissez de les monter jusqu'à ce qu'ils soient bien consistants.

Dans un saladier, battez à la main les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone, au fur et à mesure et avec une spatule ou une cuillère en bois.

Ajoutez ensuite délicatement les blancs en neige, petit à petit.

Versez les espressos dans un bol ou une assiette creuse.

Trempez très rapidement la surface supérieure de 7 biscuits cuillère dans le café (vraiment très vite, sinon ils risquent de devenir tout mous et s'émietter) et déposez-les au fond d'un plat.

Versez par-dessus la moitié de la crème.

Trempez les 7 biscuits cuillères restants dans le café (de la même façon que la fois précédente) et déposez-les sur la crème.

Recouvrez avec la crème restante (soit avec une spatule, soit à la poche à douille).

Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

Saupoudrez de cacao juste avant de servir.