

TIRAMISU COMME UN ENTREMETS

- **Quantité :**

4/6 personnes

- **Ingrédients :**

- 500 g de mascarpone
- 2 gros œufs
- 80 g de sucre semoule
- 2 cuillerées à soupe de sucre glace
- 2 paquets de biscuits cuiller
- une tasse de café bien fort
- Quelques gouttes d'arôme d'amande amère
- cacao en poudre non sucré (type Van Houten)

- **Préparation :**

Commencez par séparer les jaunes des blancs.

Mettez les jaunes dans le bol de votre robot avec le sucre semoule et fouettez le tout pour blanchir les jaunes le plus possible.

Ajoutez le mascarpone et continuez de fouetter pour obtenir une crème aérée. Réservez.

Montez le blanc en neige et ajoutez le sucre glace.

Ajoutez ces blancs au premier appareil au mascarpone. Mélangez délicatement en soulevant la crème pour ne pas faire retomber les blancs en neige.

Préparez un café bien fort et ajoutez quelques gouttes d'arôme d'amande amère. Trempez un à un les biscuits cuiller quelques secondes sans les détremper.

Dans un cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre, déposez une première couche de biscuits en les serrant bien, recouvrez d'une couche de crème au mascarpone. Étalez-la à l'aide d'une spatule coudée. Recommencez encore avec une autre couche de biscuits et une seconde couche de crème.

Pour la finition vous pouvez lisser la dernière couche à la spatule ou comme moi vous servir d'une poche à douille pour apporter un peu de relief à votre tiramisu.

Réservez au frais au moins 3 heures. Au dernier moment saupoudrez votre tiramisu de cacao amer. Décerclez et servez à l'assiette.

PÂTISSERIE.NEWS