



Le tiramisu aux biscuits roses

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 5 min. Frais : 3 h au moins.

Ingrédients

Mascarpone : 250 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 100 g
Biscuits roses de Reims : 7
Café fort : 10 cl
Marsala aux amandes : 5 cl (*alla mandorla*)
Cacao amer en poudre : 10 g

Matériel

un batteur avec fouets à neige
2 grandes jattes
un mortier + pilon
un verre doseur
une balance ménagère



Réalisation > la crème au mascarpone

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Dans une jatte, monter les blancs en neige ferme
3. Dans l'autre jatte, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie.
4. Mélanger cette mousse avec le mascarpone, bien lisser l'ensemble puis ajouter les blancs en neige délicatement.
5. Couper 6 biscuits à la taille de vos verrines. Prévoir un biscuit par verrine et les couper à la bonne dimension, car ils sont plus larges que des biscuits à la cuillère. Ecraser le dernier biscuit rose et éventuellement les chutes en une poudre fine au mortier, à réserver de côté.
6. Tremper le dessous des biscuits rapidement dans le café et le marsala. Déposer chaque biscuit imbibé dans une verrine.
*- dans le cas où ce tiramisu serait servi à des enfants, mieux vaut éviter le marsala qui est un alcool -
- j'ai utilisé pour cette recette des verrines larges et transparentes, pour bien laisser voir les différentes couches -*
7. Recouvrir cette couche de biscuits de crème au mascarpone.
8. Disperser à la surface une grosse pincée de poudre de biscuits roses.
9. Recouvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com