

# Tiramisu classique



**Que ce soit en dessert ou avec un café dans l'après-midi, cette douceur populaire à la crème est un classique avec lequel on se trompe rarement.**

Avez-vous déjà entendu quelqu'un dire qu'il n'aime pas le tiramisu? Justement. Avec ce dessert italien, on arrive toujours à ravir les foules. A condition que la recette soit bonne, naturellement.

La nôtre reste fidèle à l'original avec des biscuits à la cuillère, du café, du mascarpone et de l'amaretto, bien que les opinions divergent quant à l'alcool «original». On trouve aussi souvent du marsala ou du rhum dans les recettes, mais on peut aussi ne pas mettre d'alcool du tout. Ceux qui aiment expérimenter peuvent affiner cette délicatesse avec des fruits ou des baies, ou comme maintenant avant Noël, avec de la cannelle ou des épices pour pain d'épices.

La préparation est relativement simple. Pour une consistance parfaite, il est toutefois important de respecter le temps de refroidissement afin que les biscuits et la crème de mascarpone aient le temps de bien se lier.

## Ingrédients pour 4 portions en dessert

- 3 œufs séparés
- 40 g de sucre
- 400 g de mascarpone
- 2 dl de café fort, refroidi
- 1,6 cl d'Amaretto
- 130 g de biscuits à la cuillère
- Cacao en poudre pour la décoration

## Préparation

1. Battez les jaunes d'œufs et le sucre au mixeur jusqu'à ce que la masse soit légère et mousseuse.
2. Mélangez bien le mascarpone et la masse de sucre et d'œufs à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
3. Battez les blancs d'œufs au mixeur jusqu'à ce qu'ils soient fermes et incorporez-les délicatement à la crème.
4. Mélangez le café et l'amaretto dans une assiette creuse.
5. Plongez-y brièvement les biscuits, étalez une première couche dans 4 verrines et recouvrez de crème. Continuez en alternance jusqu'à ce que les verrines soient pleines, en terminant par la crème (si vous le souhaitez, vous pouvez mettre le reste de la crème dans une poche à douille pour décorer votre tiramisu).
6. Laissez le tiramisu refroidir au réfrigérateur pendant au moins deux heures, de préférence même toute une nuit, et saupoudrez-le de cacao en poudre juste avant de le servir.

**Le tiramisu à la rhubarbe est également délicieux.**

**Temps de préparation: environ 35 minutes (refroidissement exclu)**

## ***Nos actions pour cette recette***