

TIRAMISU

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 180g de Mascarpone
- 2 CàS de Sucre
- 200g de Boudoirs
- 1 pincée de Sel
- 2 Oeufs
- 60g de Cacao
- 70g de Café moulu Perla Nera Special (Réf : 817)
- 2 cuillères à dessert d'Amaretto (Réf : 878)



6 personnes



15min



1,0€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Préparer à l'avance le café (relativement fort) et le faire refroidir
2. Verser deux cuillères à dessert d'Amaretto dans le café et mélanger
3. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre
4. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel
5. Incorporer les jaunes battus aux blancs montés
6. Incorporer progressivement le mascarpone. Mélanger de bas en haut avec une spatule
7. Tremper un à un les boudoirs dans le café (bien les imbiber, sans qu'ils ne se défassent)
8. Mettre une couche de boudoirs, une couche de crème, une couche de boudoirs, une couche de crème, ...
9. Disposer des couches de crème d'épaisseur moyenne
10. Couper certains boudoirs en morceaux pour bien remplir les rebords de chaque couche et les tremper dans le café
11. Finir par une couche de crème
12. Revêtir de chocolat en poudre amer
13. Laisser au frigidaire au moins deux heures