

TIRAMISU, LA VÉRITABLE RECETTE

Ingrédients pour un plat rectangulaire de 15 x 25 cm :

12,5 cl de café bien serré sans sucre

5 cl de Marsala

3 œufs

100 de sucre vanillé maison

250 g de mascarpone

QS de biscuits à la cuillère

QS de cacao en poudre

Préparer un café bien serré, le verser dans un moule à cake et le laisser refroidir à température ambiante ou au frais. Éviter d'utiliser un extrait de café comme le Trablit. Ajouter le marsala quand le café est à température ambiante.

Séparer les jaunes des blancs. Rassembler les jaunes dans un saladier et les blanchir au fouet avec 80 g de sucre vanillé. Ajouter ensuite le mascarpone et continuer de bien fouetter l'ensemble pour obtenir une crème homogène, sans grumeaux.

Monter les blancs en neige ferme avec les 20 g de sucre vanillé restant et les incorporer délicatement à la masse précédente à l'aide d'une Maryse. Verser l'ensemble dans une poche à douille et réserver au frais.

Tremper les biscuits à la cuillère dans le mélange café/marsala juste ce qu'il faut pour les imbiber sans qu'ils se délitent. Les ranger côte à côte dans le plat rectangulaire afin de le recouvrir totalement. Répartir à l'aide la poche à douille la moitié de la crème œufs/mascarpone étaler sur ces biscuits à la cuillère punchés.

À l'aide d'une petite passoire fine, saupoudrer de cacao en poudre cette crème. Recommencer une fois la même opération et mettre au frais pendant au moins 2 heures.

Servir en faisant des parts à l'aide d'une spatule inox.