

Tiramisu (ma version classique)



Pour 4 personnes (4 verrines bodega 8 x 6 cm)

Préparation : 20 minutes (à préparer la veille au soir pour le lendemain ou le matin pour le soir)

- 24 boudoirs ou biscuits à la cuillère
- 125 g de mascarpone
- 2 œufs de calibre moyen (jaunes et blancs séparés)
- 60 g de sucre semoule
- 10 cl de café bien fort
- 1 c à soupe de rhum ou marsala ou amaretto
- 1 c à café d'extrait de vanille (Thiercelin)
- cacao non sucré

Mélangez le café avec l'alcool choisi (rhum, marsala, amaretto).

Séparez les blancs des jaunes.

Dans un saladier, fouettez les jaunes avec 60 g de sucre. Ajoutez l'extrait de vanille et le mascarpone.

Montez les blancs en neige et ajoutez les 10 g de sucre restant pour les serrer.

Incorporez 1/3 des blancs à l'aide d'une spatule ou d'un fouet dans la crème au mascarpone puis ajoutez le reste des blancs délicatement en soulevant la préparation.

Répartissez une cuillère à soupe de crème dans le fond de chaque verrine. Posez 3 boudoirs taillés à la taille des verrines et trempés au préalable dans le café. *Attention n'imbibez pas trop les biscuits pour éviter de se retrouver avec trop du liquide dans la préparation.*

Recouvrez de crème.

Posez à nouveau des biscuits taillés à la bonne taille.

Terminez par une couche de crème.

Placez vos verrines au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrez de cacao à l'aide d'une petite passoire. *Faites cette étape qu'au dernier car le cacao risque de s'humidifier et vous vous n'aurez plus la texture poudre.*

Ce tiramisu est à consommer rapidement du fait de la présence d'œufs crus dans la recette. Pour ma part, je dirai pas plus de 48 heures. Par contre, vous pouvez congeler votre tiramisu dans des contenants adaptés bien sûr.