

TIRAMISU À L'ITALIENNE

Ingrédients :

Pour 4 personnes

150 g de mascarpone
3 œufs frais
30 g de chocolat noir à 60%
30 g de sucre semoule
16 biscuits à la cuillère
9 cl de café serré + 3 cl de Marsala
QS de cacao amer en poudre

Pour 6 personnes

250 g de mascarpone
5 œufs frais
50 g de chocolat noir à 60%
50 g de sucre semoule
24 biscuits à la cuillère
15 cl de café serré + 5 cl de Marsala
QS de cacao amer en poudre

Râper le chocolat noir au-dessus d'un bol. Réserver en attente.

Faire un café bien corsé et le laisser refroidir. N'utiliser surtout pas d'extrait de café.

Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs. A l'aide d'un fouet électrique, mélanger bien les jaunes avec le mascarpone afin d'obtenir une sorte de crème fouettée.

Ensuite, verser les blancs dans la cuve d'un batteur et les monter en neige ferme en leur incorporant à mi-parcours le sucre semoule. Mélanger intimement les blancs en neige à la préparation jaune/mascarpone et intégrer à ce mélange le chocolat râpé.

Mélanger le Marsala et le café serré refroidi, et verser le tout dans un petit plat creux. Y imbiber rapidement, en veillant bien à ne pas trop les ramollir, chaque biscuit à la cuillère.

Disposer au fond de chacune des verrines des morceaux de biscuits à la cuillère punchés puis une couche de la préparation obtenue. Saupoudrer de cacao amer en poudre. Recommencer 2 fois cette opération jusqu'à 1 cm du bord. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures minimum pour raffermir le Tiramisu.

Au moment de servir, saupoudrer le dessus de la verrine avec de la poudre de cacao amer.