# [Tiramisu](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/316093/1390281403/tiramisu.shtml)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | [Tiramisu](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/316093/1390281403/tiramisu.shtml) |  | |  | | --- | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 180 mn |   **Pour 4 personnes :**     250 g de mascarpone     3 œufs     100 g de sucre glace ou semoule     20 cl de café fort     2 cuillères à soupe d' amaretto, ou marsala ou rhum     une vingtaine de biscuits cuillères     poudre de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) amer ou copeaux de chocolat | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | | Tiramisu |  1     Fouettez vivement 32jaunes d'œufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le  Mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez ensuite le mascarpone puis mélangez jusqu'à ce que le résultat soit bien homogène. |  |  |  | | --- | --- | | Tiramisu |  2     Montez 3 blancs en neige ferme en y ajoutant une pincée de sel, puis  mélangez-les à la crème au mascarpone.  Attention, pour garder un mélange bien mousseux et léger, les blancs ne  doivent pas être "cassés". Mélangez délicatement de haut en bas avec une  spatule en silicone en tournant votre récipient d'un quart de tour à chaque fois. |  |  |  | | --- | --- | | Tiramisu |  3     Préparez une grande tasse de café fort, de préférence un expresso.  Ajoutez-y l'amaretto, un alcool italien à l'amande qui parfumera incroyablement votre dessert, puis mélangez.  Coupez le bout des biscuits afin qu'ils adhérent parfaitement à la paroi de  votre plat. Utilisez les bouts pour compléter les trous au centre de votre tiramisu. |  |  |  | | --- | --- | | Tiramisu |  4     Etalez une couche de crème au mascarpone au [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) du plat, puis placez  une couche de biscuits légèrement imbibés de café à l'amaretto. Répétez l'opération en terminant par une couche de crème au mascarpone que  vous saupoudrez de poudre de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) amer ou de copeaux de chocolat. Placez au frais pour au moins 3 heures. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Vous pouvez aussi mettre des copeaux de chocolat entre chaque couche. Quelques variantes... Faites des tiramisu individuels en les servant dans des verres avec des mini biscuits cuillères. Réalisez des tiramisu aux fruits avec des biscuits imbibés de coulis de framboises, un crème au mascarpone et zestes de citron et quelques amandes effilées grillés sur le dessus. | |