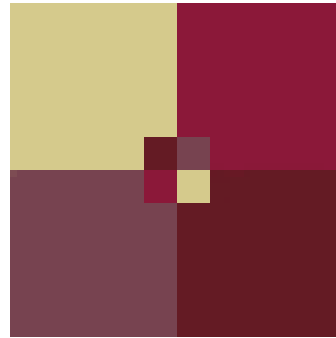


Tiramisu

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 12 boudoirs
- 150g de mascarpone
- 150g de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 4 CS de sucre
- 4 CS d'Amaretto
- 3 CS de cacao noir non sucré
- 1 tasse de café corsé



Recette CellarDuVin.com

Recette :

Mettre le café dans une assiette creuse et faire tremper les biscuits un à un. Ils doivent être légèrement imbibés de cafés, mais pas décomposés. Les disposer ensuite au fond du plat, le fond doit en être entièrement tapissé.

Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs et l'Amaretto. Le mélange doit être léger et mousseux. Puis incorporez le mascarpone, sans cesser de mélanger.

Monter la crème en chantilly. Puis l'incorporer au précédent mélange. Ne pas battre trop violemment pour ne pas faire redescendre la préparation. La répartir ensuite sur les biscuits.

Laisser reposer au réfrigérateur au moins deux heures

Au moment de servir saupoudrer de cacao en poudre.

Accompagnement :

Un vin pétillant Italien, l'asti fera l'affaire.

Notes :