

# Tiramisu au café



Le tiramisu parfumé au café, c'est le tiramisu traditionnel que l'on déguste au restaurant italien. Apprenez à le faire vous-même, c'est assez simple à réussir. Ce dessert classique vous vaudra un beau succès auprès de vos invités.

## Le principe

Il vous faudra un grand plat rectangulaire aux bords hauts dans lequel vous préparerez un tiramisu au format familial, ou des verrines pour réaliser des portions individuelles. Un peu à la manière d'une charlotte, le tiramisu est composé d'une alternance de biscuits et de crème. C'est pourquoi vous pouvez également adapter cette recette en la préparant dans votre moule à charlotte.

## Les ingrédients

Pour 6 gourmands, il vous faut :

- 24 biscuits à la cuillère
- 1 demi litre de café bien fort
- 1 boîte de mascarpone de 250 grammes
- 5 cuillères à café de cacao amer

- 100 grammes de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs

Pour parfumer le tiramisù, vous pouvez ajouter au café un peu de Marsala ou d'Amaretto.



## **La recette**

Séparez les blancs des jaunes et réservez les blancs pour les monter en neige.

Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un ruban. Lorsque le mélange est bien blanc, ajoutez le mascarpone. Incorporez ensuite délicatement à ce mélange les blancs montés en neige.

Trempez rapidement les biscuits dans le café auquel vous aurez ajouté l'alcool selon votre goût. Tapissez le fond du moule avec les biscuits et recouvrez d'une couche de crème. Alternez couche de biscuits et couche de crème et terminez par une couche de crème saupoudrée de cacao.

Après avoir passé 4 heures au réfrigérateur, ce dessert sera prêt à être dégusté ! Servez-le accompagné d'un bon café ou d'une coupe de champagne.