

# Tiramisù

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



Un dessert originaire d'Italie au bon goût de Marsala (ou d'Amaretto utilisé ici), de mascarpone, de café froid et de cacao...

Four : 180 °C

Cuisson : 10 minutes

Préparation : 1 heure

Réfrigération : 3 heures

## Ingrédients

### Biscuit à la cuillère (Environ 50 pièces)

4 oeufs  
80 + 20 g de sucre semoule  
60 g de farine  
40 g de fécule de maïs  
1 zeste de citron  
1 pincée de sel  
sucre glace

### Crème Mascarpone

500 g de mascarpone  
1 zeste de citron  
3 oeufs  
75 g de sucre semoule

### Complément

25 cl de café fort  
2 cs de d' Amaretto  
cacao

## Réalisation

### Biscuit à la cuillère

Séparer les blancs des jaunes. Blanchir les jaunes avec 80 g de sucre semoule et le zeste de citron. Ajouter la farine, la fécule et la pincée de sel. Mélanger pour obtenir un appareil homogène. Monter les blancs en neige ferme et incorporer les 20 g de sucre en fin de montage pour serrer les blancs. Incorporer délicatement les blancs dans le mélange précédent. Glisser la pâte dans la poche à douille (n°10). Dresser sur papier sulfurisé des petits boudins de 10 cm de long. Saupoudrer de sucre glace. Laisser reposer à température ambiante 10 minutes. Recommencer le saupoudrage avant d'enfourner à 180 °C 10 minutes suivant la taille. La cuisson se fait four entrouvert pour laisser la vapeur s'échapper. Sortir les biscuits et disposer les sur une grille pour les laisser refroidir.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Crème Mascarpone

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre au batteur. Ajouter le zeste de citron et le mascarpone et mélanger à la spatule pour obtenir une crème homogène. Monter ensuite les blancs en neige et incorporer les délicatement à la préparation précédente. Réserver au frais.

## Montage

Le moule utilisé ici est un moule carré de 17 x 24 cm. Vous pouvez également faire des présentations individuelles directement dans des verres ou ramequins de votre choix. Le moule est tapissé à l'intérieur d'une bande de rhodoïd pour un démoulage facile. Préparer le café fort et laisser le refroidir. Ajouter la liqueur d'Amaretto au café refroidi.



Disposer une première rangée de biscuit et imbiber la de la moitié du café. Recouvrir cette première rangée avec la moitié de la crème.

Etaler la crème avec le dos d'une cuillère pour avoir une surface régulière.

Recommencer la même manipulation en disposant la seconde couche de biscuits, le café puis la crème. Terminer en striant la crème (faire les sillons avec spatule dentée)



Mettre au frais pendant 3 heures (la première heure peut être faite au congélateur).



Découper et saupoudrer de cacao. Découper des parts... et déguster