Tiramisu

de Nonna Lucia

Pour 8 pers. · Préparation 30 min · Repos 6 h

Ingrédients



Mascarpone
250 g



Œufs
3



Sucre
80 g



Boudoirs
24



Café fort refroidi
30 cl



Cacao amer
2 c. à s.



Sel
1 pincée

La marche à suivre

1. Préparez le café bien serré et laissez-le refroidir dans une assiette creuse.
2. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'au ruban.
3. Incorporez le mascarpone en fouettant jusqu'à obtenir une crème parfaitement lisse.
4. Montez les blancs en neige avec le sel et incorporez-les délicatement à la spatule.
5. Trempez les boudoirs un par un dans le café, un aller-retour, et tapissez-en le plat.
   uno ! pas deux !
6. Alternez couche de crème et couche de boudoirs, en terminant par la crème. Lissez le dessus.
7. Laissez reposer 6 h au frais. Saupoudrez de cacao amer au moment de servir.

◎ *En parts hautes et tremblantes, le cacao au dernier moment.*

LE SECRET DE NONNA LUCIA

Un seul aller-retour dans le café : le boudoir détrempé était une offense personnelle.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre