



Tiramisu (recette originale)

Dessert

Végétarien

Très facile : 

Bon marché : 



Type de cuisson : Sans cuisson

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 3 gros œufs
- 100 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 1/2 litre de café noir non sucré
- 30 g de poudre de cacao amer

Préparation de la recette :

Séparer les blancs des jaunes.

Mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé.

Ajouter le mascarpone au fouet.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. Réserver.

Préparer du café noir.

Mouiller les biscuits dans le café.

Tapisser le fond d'un moule avec les biscuits.

Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème.

Terminer par une couche de crème. Saupoudrer de cacao.

Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum puis déguster frais.



Recette proposée par Karine_238

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**