

zeste

Tiramisu

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **8 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **3 h 29 min**

Préparation **25 min**

Cuisson **4 min**

Réfrigération **3 h**



Préparation

1. Combiner les jaunes d'œufs et le sucre granulé dans la partie supérieure de bain-marie. Déposer la partie supérieure au-dessus de l'eau frémissante et fouetter sans arrêt pendant 4 minutes environ ou jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et onctueuse (sabayon). Retirer du feu et réserver.
2. Dans un bol très propre, fouetter les blancs d'œufs avec le sucre à glacer jusqu'au stade des pics fermes. réserver. Dans un autre bol, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle atteigne également le stade des pics fermes.
3. À l'aide d'un batteur électrique, fouetter le fromage mascarpone dans le sabayon. Plier délicatement la crème fouettée dans le mélange sabayon et fromage et lorsque le tout est bien incorporé, plier les blancs d'œufs dans celui-ci.
4. Dans un bol évasé, combiner le café espresso et le rhum (si désiré). Trempé rapidement 1 doigt de dame dans le mélange de café et le déposer, côté trempé vers le bas, dans le fond d'un moule rectangulaire de 9 ½ x 8 pouce. Répéter avec 11 autres biscuits pour couvrir le fond du moule.
5. Verser la moitié du mélange crémeux sur les biscuits et étaler délicatement. Répéter l'étape du trempage de biscuits dans le café avec les 12 autres biscuits et terminer avec le restant de crème sur le dessus.
6. Saupoudrer de cacao et réfrigérer au moins 3 heures avant de servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

6 jaunes d'œufs

185 ml (3/4 tasse) de sucre granulé

2 blancs d'œufs, à température ambiante

15 ml (1 c. à soupe) de sucre à glacer

125 ml (1/2 tasse) de crème 35 % à fouetter

375 ml (1 1/2 tasses) de fromage mascarpone, à température ambiante

250 ml (1 tasse) de café espresso allongé

22 ml (1 1/2 c. à soupe) de rhum brun

24 doigts de dame



30 ml (2 c. à soupe) de poudre de cacao

Bon à savoir !

On peut décorer avec des copeaux de chocolats en plus du cacao et il est possible de remplacer le rhum brun par de la liqueur de café à quantité égale.

PUBLICITÉ

Nutrition

 Sans arachides  Sans noix