

zeste

Tiramisu traditionnel

par JONATHAN GARNIER

Quantité : **4 portions** (4) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **30 min**

Préparation **30 min**



Préparation

1. Dans un bol, ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs et, à l'aide d'un fouet, les monter en neige. Réserver.
2. À l'aide d'un batteur sur socle, fouetter le mascarpone pour le détendre. Ajouter les œufs et le sucre progressivement. Fouetter jusqu'à obtenir une crème homogène et mousseuse.
3. Incorporer l'amaretto et le zeste de citron.
4. À l'aide d'une spatule, incorporer les blancs en neige délicatement, par pliages pour obtenir une crème légère.
5. Dans un bol, mélanger le café, le sucre et l'amaretto.
6. Imbiber les biscuits dans le mélange de café.
7. Dans des verrines, déposer une couche de biscuits imbibés, puis, en alternance, une couche de crème mascarpone. Terminer avec une couche de crème.
8. Saupoudrer un peu de cacao en poudre sur le dessus et servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

2 blancs d'œufs

1 pincée de sel

350 ml (1 3/8 tasses) de mascarpone

4 jaunes d'œufs

60 ml (1/4 tasse) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) d'Amaretto

1/4 de citron (zeste)

250 ml (1 tasse) de café filtre corsé

30 ml (2 c. à soupe) de sucre (pour le café)

15 ml (1 c. à soupe) d'Amaretto (pour le café)

20 biscuits doigts de dame

Poudre de cacao pour saupoudrer

PUBLICITÉ

Bon à savoir !

Vous pouvez servir les tiramisus immédiatement, mais ils sont meilleurs lorsqu'ils ont reposé 4 heures au réfrigérateur.

► [Voir la vidéo de la recette](#)