

# metro



## Tiramisu

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 2 Votes

5 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 4:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

450 g Fromage mascarpone  
(1 lb)

5 Jaunes d'oeufs

125 ml Sucre  
(1/2 tasse)

4 Blancs d'oeufs

375 ml Café expresso  
(1 1/2 tasse)

80 ml Marsala  
(1/3 tasse)

24 Doigts de dame

Au goût poudre de cacao

### Préparation

Dans un grand bol, mettre le fromage en crème à l' aide d'une cuillère de bois, réserver.

Dans un bol, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre, au batteur électrique, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne jaune pâle. Incorporer au fromage à la spatule.

Monter les blancs d'oeufs en neige. Les incorporer au mélange précédent en pliant délicatement à la spatule. Réserver.

Mélanger ensemble le café et le marsala. à l'aide d'un pinceau, badigeonner les doigts de dame. éviter de trop imbiber les biscuits qui doivent conserver leur forme sans être détremés. Les déposer au fur et à mesure dans un plat.

Dès que le fond est recouvert, ajouter une partie du mélange de mascarpone. Saupoudrer de cacao, puis répéter une seconde fois.

à la dernière étape, ajouter les copeaux de chocolat sur le dessert si désiré.

Réfrigérer au moins 4 heures.

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---