

# metro



## Tiramisu classique

Évaluer cette recette ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ 0 Vote

6 | 0:20 | 0:00 | 0:25  
PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

### Ingrédients

250 ml Sucre  
(1 tasse)

500 ml Fromage mascarpone  
(2 tasses)

60 ml Brandy  
(1/4 tasse)

1 Café espresso

2 pqt Biscuits Savoïardi

Chocolat noir râpé au goût

5 Oeuf séparés

### Préparation

1. Préparer le café espresso et laisser refroidir dans un moyen bol.
2. Ajouter le brandy (ou une liqueur au choix).
3. Fouetter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel, jusqu'à l'obtention de pics fermes.
4. Battre le sucre avec les jaunes d'œufs. Ajouter un peu de brandy.
5. Battre avec le mascarpone. Mélanger à la préparation de blanc d'œufs à l'aide d'une spatule.
6. Faire refroidir au congélateur pendant 5 minutes.
7. Étendre une mince couche de préparation au fromage dans un plat à cuisson de 13x8.
8. Tremper chaque biscuit dans le mélange d'espresso et les étendre côte-à-côte sur la couche de fromage.
9. Étendre la moitié du mélange de fromage sur les biscuits.
10. Ajouter du chocolat noir râpé sur le dessus.
11. Ajouter une nouvelle couche de biscuits trempés dans l'espresso.

12.Étendre le reste de la préparation de fromage sur les biscuits.

13.Ajouter du chocolat noir râpé sur le dessus.

14.Couvrir et réfrigérer.

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.

---