

TIRAMISU



Préparation : 25 min - **Repos :** 12 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 8-10 personnes

- 5 oeufs - 60 g de sucre - 300 g de biscuits à la cuillère - 1 pincée de sel - 500 g de mascarpone - 200 ml de café filtre ou expresso - 3 c.s. de marsala ou amaretto, (facultatif) - 4 c.s. de cacao en poudre

1. Dans la cuve bien propre, installez le batteur à blancs. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes, placez les blancs dans la cuve avec une pincée de sel et lancez le programme BLANCS EN NEIGE en ôtant le bouchon de l'ouverture. Retirez le batteur. Réservez.

2. Ensuite, placez les jaunes dans la cuve, ajoutez le sucre et lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 13 (sans chauffer). Faites blanchir le mélange puis ajoutez le mascarpone et relancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 12 (sans chauffer). Incorporez délicatement les blancs dans la crème au mascarpone à l'aide de la spatule.

3. Tapissez le fond d'un plat à gratin de biscuits à la cuillère légèrement imbibés de café froid et d'alcool éventuellement.

4. Garnissez ensuite de crème, couvrez de biscuits imbibés puis ajoutez de nouveau une couche de crème et placez le plat au réfrigérateur pour une nuit.

5. Au moment de servir, saupoudrez de cacao avec un tamis ou une passoire fine.

