

NEUENSCHWANDER
N

Tiramisu classique



Amore per la tradizione.

POUR 6 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN
DIFFICULTÉ : FACILE

Ingrédients

500 g	de mascarpone
4 œufs	Oeufs (séparés en jaunes et blancs)
100 g	de sucre
300 g	de biscuits à la cuillère
250 ml	d'espresso (refroidi)
2 cuillères à soupe	de liqueur de pistache (facultatif)
	cacao en poudre pour saupoudrer
	pincée de sel

TIRAMISU CLASSIQUE

Un dessert classique d'Italie qui séduit par sa consistance crémeuse et son goût unique de mascarpone et d'espresso. Parfait pour terminer un menu raffiné.

Préparation du tiramisu :

- Préparer la crème de mascarpone : Battre les jaunes d'œufs avec le sucre dans un bol jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse. Incorporer délicatement le mascarpone à la masse de jaunes d'œufs et de sucre jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Monter les blancs en neige : monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer délicatement les blancs en neige à la crème de mascarpone de manière à obtenir une masse aérée et homogène.
- Imbiber les biscuits à la cuillère : verser l'espresso refroidi dans un bol. Si vous le souhaitez, ajoutez l'amaretto ou le marsala. Trempez brièvement les biscuits à la cuillère dans l'espresso afin qu'ils absorbent le liquide, mais sans devenir trop mous.
- Empiler les couches de tiramisu : Tapisser un plat à four rectangulaire (environ 20 x 30 cm) d'une couche de biscuits à la cuillère trempés. Répartir uniformément la moitié de la crème au mascarpone par-dessus. Recouvrir d'une autre couche de biscuits à la cuillère et terminer par le reste de la crème.
- Mettre au frais : Couvrir le tiramisu d'un film alimentaire et le laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (de préférence toute la nuit).
- Servir : Avant de servir, saupoudrer le tiramisu de cacao en poudre et décorer à volonté avec des baies fraîches ou du chocolat râpé.

Suggestion de présentation : pour une note particulièrement élégante, vous pouvez présenter le tiramisu dans des verres à dessert individuels.

Produits recommandés



Savoirdi - Biscuits
à la cuillère
Art. 207098



Ciomod -
Liqueur de pistache 17% Vol.
Art. 101503



Baleine - Fleur de Sel de
Camargue
Art. 054



Lotao - Bio Sucre de coco
Java Kiss
Art. 312201