

03 - La ricetta del tiramisù

vendredi 5 mars 2010, par [M. Argaud](#)

Les portraitistes présentent

« La ricetta del tiramisù » :

Ingrédients :

- 30 biscuits savoyards
- 1 tasse de café fort
- 2x250 grammes de mascarpone
- 5 cuillères de sucre en poudre
- 1 cuillère de liqueur (Amaretto ou liqueur d'amande)
- 4 œufs
- Chocolat noir (Fort en %)

Préparation :

Séparer le blanc d'œuf du jaune, conserver deux blancs d'œuf.

Mélanger vigoureusement la liqueur, le jaune, le sucre, le mascarpone (ou mieux utiliser le batteur).

Monter les deux blancs en neige et ajouter les à la préparation.

Tremper les savoyards dans le café.

Faire une première couche dans le fond du saladier et étaler une couche de crème. Saupoudrer de cacao.

Alterner les couches de biscuit et de crème au mascarpone.

Finir par la crème.

Ne pas oublier de saupoudrer de cacao chaque couche de crème.

Mettre au frigidaire cinq heures avant dégustation.

Buon appetito !