

Tiramisu

Recette d' Ingrid

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de mascarpone

50 g de sucre fin

2 oeufs

écorce d'orange confite ou zeste d'orange râpé

alcool : marsala, rhum, cointreau ou amaretto selon vos goûts

150 g de biscuits à la cuillère

cacao noir pour saupoudrer

café bien corsé

Réalisation

Fouettez les 2 jaunes d'oeuf avec le sucre fin à blanchiment. Ajoutez le mascarpone, l'orange confite. Battez les blancs en neige ferme et les incorporez délicatement dans le mélange précédent. Parfumez avec l'alcool de votre choix.

Faites tremper les biscuits dans le café fort.

Choisissez un beau récipient transparent (ou des petites coupes individuelles) et remplissez en alternant biscuit et crème à la mascarpone. Finissez par la mascarpone.

Entreposez 2 heures minimum au frigo puis saupoudrez de cacao.

Vous pouvez décorer avec des feuilles ou des grains de café au chocolat .

Dégustez