Tiramisu

Julie Zyromski

Portions: 20 à 12
Préparation: 35 minutes

10 V



Ingrédients

473 ml (1,892 tasse) de crème 35% à fouetter
2 contenants de 475 g de fromage mascarpone, tempéré
4 jaunes d’oeufs
60 ml (¼ tasse) de sucre
15 ml (1 c. à soupe) de vanille
400 g de biscuits doigts de dame (environ 48 biscuits)
310 ml (1 ¼ tasse) d’espresso ou de café fort
30 ml (2 c. à soupe) de liqueur amaretto**
15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de poudre de cacao

Étapes

1. Dans un grand bol, fouetter la crème avec le sucre jusqu’à l’obtention de pics fermes, mais sans trop battre pour ne pas faire tourner la crème. Réserver.
2. Dans un autre grand bol, mélanger le fromage mascarpone avec les jaunes d’oeufs et la vanille pour obtenir un mélange uniforme et lisse.
3. Doucement, incorporer à l’aide d’une spatule la crème fouettée au mélange de mascarpone. Réserver.
4. Pour le montage, recouvrir le fond d’un plat de service d’une couche de la garniture au fromage. Dans un bol, mélanger le café et la liqueur. Réserver au chaud.
5. Un à un, tremper délicatement les biscuits dans le mélange de café et déposez-les immédiatement sur le mélange de mascarpone. Les biscuits s’imbibent très rapidement assurez-vous donc de les faire un à un.
6. Répéter l’opération avec le reste des biscuits et de la garniture, soit 2 à 4 étages en fonction de la dimension du plat.
7. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer au moins 4 heures avant de servir.
8. Au service, saupoudrer le dessus du gâteau avec la poudre de cacao.

*J’aime utiliser du café décaféiné pour ce dessert puisque je suis très sensible à la caféine et ça rassure souvent les invités de savoir qu’ils ne tourneront pas dans leur lit toute la nuit!
** La liqueur est facultative ici, vous pourriez aussi mettre du rhum brun ou du Grand Marnier.