

dolce 4 | TIRAMISU

Mise en place et préparation: env. 40 min
Mise au frais: env. 2 h
Pour un grand plat d'env. 2 litres

50 g de sucre
2 jaunes d'œufs frais
1 orange non traitée,
un peu de zeste râpé

250 g de mascarpone
2 blancs d'œufs frais
1 pincée de sel
1 c. à soupe de sucre

2 dl de café fort
(p.ex. espresso), très chaud
4 c. à soupe d'amaretto
1 c. à soupe de sucre

env. 150 g de biscuits à la cuiller

cacao en poudre

Remarque: mettre les restes du dessert immédiatement au réfrigérateur.
Conservation: 1 jour.

Par personne: lipides 34 g, protéines 11 g, glucides 52 g, 2408 kJ (575 kcal)

travailler le tout avec les fouets du
batteur-mixeur, jusqu'à ce que la masse
blanchisse

lisser, incorporer

monter ensemble en neige ferme

ajouter, continuer à fouetter jusqu'à ce
que la neige brille. Incorporer délica-
tement à la masse avec une spatule en
caoutchouc, réserver au frais

mélanger le tout jusqu'à ce que le sucre
soit dissous, laisser refroidir

poser dans le plat la moitié des biscuits
sur le côté sucré, arroser avec la moitié
du liquide. Répartir dessus la moitié de la
masse. Tremper dans le liquide le reste
des biscuits, poser dessus. Recouvrir avec
le reste de la masse, réserver env. 2 h à
couvert au frais

poudrer



Tiramisu

La question de savoir qui a inventé le tiramisù soulève un vif débat et restera sans doute à jamais non élucidée. Les Lombards ont inventé le mascarpone, les Piémontais ont fourni les «savoïardi» (biscuits à la cuiller), et les Toscans affirment que le tiramisù est dérivé de leur «zuppa inglese». Une chose est sûre: «tiramisù» signifie «tire-moi vers le haut», et quel que soit l'inventeur, un tiramisù est bien le meilleur des remontants!