

## Tiramisu

Préparation: env. 40 min  
Mise au frais: env. 2 heures  
Pour un large plat d'env. 2½ litres

### Masse au mascarpone

50 g de sucre	
2 jaunes d'œuf frais	remuer dans une terrine jusqu'à ce que la masse blanchisse
250 g de mascarpone	
1 citron non traité, un peu de zeste râpé	lisser, incorporer
2 blancs d'œuf frais	
1 pincée de sel	battre en neige
1 c. à soupe de sucre	ajouter, continuer à battre jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer soigneusement la neige à la masse avec la spatule en caoutchouc, mettre au frais

### Liquide pour imbiber

2 dl de café fort (p. ex. espresso), très chaud	
1 c. à soupe de sucre	remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous
3 c. à soupe d'amaretto	
2 c. à soupe de Cointreau	ajouter, laisser refroidir.
env. 150 g de biscuits à la cuillère	tapiser le fond du plat avec la moitié d'entre eux

**Disposition:** verser goutte à goutte la moitié du liquide sur les biscuits (photo 1), répartir la moitié de la masse au mascarpone, plonger les biscuits restants dans le liquide et les poser au-dessus, couvrir avec le reste de la masse, lisser. Couvrir et mettre au frais env. 2 heures.

**cacao ou chocolat en poudre** saupoudrer le tiramisù juste avant de servir

**Remarque:** ne pas conserver les restes de desserts à base d'œufs crus.

**Par personne:** lipides 34 g, protéines 14 g, hydrates de carbone 53 g, 1245 kJ (595 kcal)

### Variante: Tiramisu sans œufs

**Masse au mascarpone:** lisser 250 g de **mascarpone**, incorporer 180 g de **crème acidulée**, 1 dl de **lait**, 50 g de **sucre** et un peu de zeste râpé d'un **citron non traité**.

Préparer le liquide à imbiber, dresser le tiramisù et le mettre au frais comme ci-dessus.



1 Poser la moitié des biscuits à la cuillère dans le plat, verser la moitié du liquide goutte à goutte et en répartissant de manière uniforme. Attendre que les biscuits aient entièrement absorbé le liquide.



2 **Tiramisu à l'orange**  
**Masse au mascarpone:** mélanger 50 g de **sucre**, 1 dl de **jus d'orange**, 250 g de **mascarpone**, 180 g de **crème acidulée** et le zeste râpé d'une **orange non traitée**. **Liquide:** mélanger 1½ dl de **jus d'orange**

et 3 cs de **Grand Marnier**.

**Disposition:** poser la moitié des biscuits dans le plat, verser la moitié du liquide goutte à goutte (photo 1) ...



3 ... Répartir la moitié de la masse au mascarpone sur les biscuits. Répartir au-dessus 2 **oranges**, pelées, en petits morceaux. Plonger les biscuits restants dans le reste de liquide, poser sur les oranges, répartir au-dessus la masse restante. Décorer

à volonté avec des **rondelles d'orange**. Couvrir et mettre au frais env. 2 heures.