

Le Tiramisu de Christine

3 jaunes d'œufs et 2 blancs battus en neige - il vaut mieux ne battre que 2 blancs sur les 3 parce que si le tiramisù n'est pas mangé rapidement les blancs d'œufs finissent par tomber et le tiramisù est gorgé de liquide...

50g de sucre

250g de mascarpone (crème fraîche italienne très épaisse)

des biscuits à la cuillère ou petits beurre en quantité suffisante pour en tapisser le plat (le fond et les bords)

du cacao en poudre pour saupoudrer le tiramisù (chocolat sans sucre)

du café froid pour tremper les gâteaux ; il faut que le café soit bien fort pour que le goût soit perceptible.

Sortez la crème mascarpone à l'avance (quand la mascarpone est trop froide elle ne se mélange pas très facilement).

Cassez 3 œufs en séparant les blancs des jaunes : un plat avec les jaunes et un plat pour les 2 blancs. Ajoutez 50g de sucre dans le plat des jaunes et mélangez les 2 ingrédients (jaunes-sucre) jusqu'à le blanchir. Ajoutez la mascarpone et mélangez de façon à obtenir une préparation bien lisse.

Des biscuits à la cuillère (boudoirs) trempés dans du café froid vont tapisser un plat à bords hauts.

Ils doivent être plongés dans le café très rapidement et égouttés pour ne pas devenir trop mous. On les coupe selon les dimensions du plat choisi.

Disposez les comme bon vous semble...

Après avoir battu les blancs en neige ferme, versez-y la préparation jaune-sucre-mascarpone et mélangez le tout délicatement sans faire tomber les blancs.

Remplissez le plat garnis de boudoirs au café. La recette originale recommande d'intercaler une autre couche de boudoirs au milieu; personnellement je préfère la crème aux biscuits...

Certaines remplacent les boudoirs par des biscuits plats comme les "petits beurre" ou des gâteaux thé.

Quand le plat a dormi toute une nuit au réfrigérateur, il faut le saupoudrer de chocolat en poudre (chocolat sans sucre pour pâtisserie) à l'aide d'une petite passoire (pour une meilleure répartition).