

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes  
Préparation 15 minutes  
Sans cuisson

Dans un saladier, mélangez au fouet le mascarpone avec les jaunes d'oeufs et le sucre.  
Ajoutez la crème liquide montée en chantilly bien ferme.  
Réservez au frais.  
Mélangez le café et le kahlúa (liqueur de café) et trempez les biscuits.  
Garnissez le fond de chaque coupelle d'une première couche de biscuits.  
Répartissez la moitié de la crème au mascarpone.  
Déposez une seconde couche de biscuits et recouvrez avec le reste de crème.  
Saupoudrez de poudre de cacao et réservez au frais pendant 2 heures avant de servir.

Pour une version sans alcool imbiblez les biscuits de café.

Source  
Jean-Luc Sady  
Isabel Brancq-Lepage  
"Craquez pour le tiramisu et les petites mousses"

Commentaires

Ne possédant pas de "kahlúa", j'ai mélangé le café, en y ajoutant du whisky (à doser selon goût).  
Vous pouvez également utiliser de "l'amaretto"  
Tiramisu dessert délicieux et inratable  
Vous pouvez préparer ce dessert la veille et saupoudrez de cacao avant la dégustation.

Ajouter un commentaire



L'ITALIEN



Ingrédients

16 biscuits à la cuillère  
300 g de mascarpone  
3 jaunes d'oeufs  
15 cl de crème liquide  
100 g de sucre semoule  
25 cl de café  
2 cuillerées à soupe  
de kahlúa  
(liqueur à base de café  
originaire du Mexique)

Pour le décor  
poudre de cacao  
grains de café chocolat  
(facultatif)