

# TIRAMISÙ

## INGRÉDIENTS

- Café d'une cafetière 4 tasses ;
- 3 œufs ;
- 65 g de sucre ;
- 1 cuillère à café de rhum (facultatif) ;
- 250 g de mascarpone
- 200 g de boudoirs ou biscuits à la cuillère ;
- 50 g de tablette de chocolat noir dessert ;
- 100 ml de lait ;
- cacao en poudre non sucré.



## PRÉPARATION

Préparez le café, mettez-le dans une assiette creuse, ajoutez le lait et laissez refroidir (le café+lait doit être suffisant pour tremper les biscuits).

Séparez les jaunes des blancs.

Travaillez, dans un bol, les jaunes avec le sucre en utilisant un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

Ajoutez une cuillère à café de rhum et travaillez jusqu'à ce que soit intégré complètement.

Incorporez peu à peu le mascarpone, en remuant doucement pour éviter les grumeaux.

Rincez bien les fouets du batteur et montez les blancs d'œufs en neige.

Incorporez les blancs d'œufs à la crème petit à petit, très doucement, de préférence avec un fouet manuel.

Dans un récipient rectangulaire étalez une couche de crème sur le fond, puis disposez les biscuits trempés dans le café (les biscuits doivent être trempés très rapidement, pendant pas plus de 2 secondes, pour qu'ils soient juste légèrement imbibés).

Après la couche de biscuits, recouvrir avec la moitié de la crème restante, du cacao et des copeaux de chocolat.

Faire une nouvelle couche de biscuits et recouvrir avec le reste de la crème .

Pour décorer le gâteau, dessinez avec une fourchette de petits sillons sur la surface avec la main légère, en allant des extrémités vers le centre.

Une fois décoré, saupoudrer de cacao et recouvrir à nouveau avec des copeaux de chocolat.

Placer au réfrigérateur pendant au moins deux heures avant de servir.

# TIRAMISÙ

## INGREDIENTI

- Caffè di una caffettiera a 4 tazze;
- 3 uova;
- 65 g di zucchero;
- 1 cucchiaino di caffè (facoltativo);
- 250 g di mascarpone;
- 200 g di savoiardi;
- 50 g di cioccolato fondente;
- 100 ml di latte;
- cacao amaro in polvere.



## PREPARAZIONE

Preparare il caffè e metterlo a raffreddare in un piatto fondo, aggiungere il latte e lasciare raffreddare (il "caffè-latte" deve essere sufficiente per inzuppare i savoiardi). Separare i tuorli dalle chiare.

Lavorare in una terrina i gialli con lo zucchero utilizzando la frusta elettrica fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere un cucchiaino di rum e lavorare fino ad incorporarlo completamente (facoltativo).

Incorporare, poco per volta, il mascarpone, affinché non si formino grumi.

Sciacquare accuratamente la frusta elettrica e montare gli albumi a neve.

Incorporare gli albumi alla crema poco per volta, molto delicatamente, con la frusta manuale o un cucchiaio di legno.

In una pirofila di misura per fare due strati di savoiardi sovrapposti stendere uno strato di crema sul fondo, quindi disporvi il primo strato di savoiardi bagnati nel caffè (i savoiardi devono essere inzuppati molto rapidamente, per non più di 2 secondi, affinché siano giusto leggermente imbevuti di caffè).

Terminato lo strato di biscotti, coprire con metà della crema rimasta, quindi spolverare di cacao.

Fare un nuovo strato di biscotti e coprire con la crema restante livellandola accuratamente con la parte concava di un cucchiaio.

Per decorare il dolce tracciare dei solchi sulla superficie aiutandosi con una forchetta.

Una volta decorato, spolverizzare con il cacao amaro setacciato e ricoprire di scaglie di cioccolato.

Porre ben coperto in frigorifero per almeno due ore prima di servire.