



# jow

## Tiramisu



15 minutes  
Préparation



Pas de  
Cuisson



301 kcal  
Par portion

### Ingrédients pour 1 gâteau



100 g

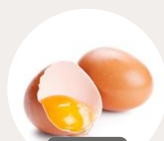
Sucre (en  
poudre)



1 sac.

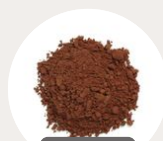
Sucre va-  
nillé

facultatif



3 p.

Œuf



2 càs

Cacao (en  
poudre)



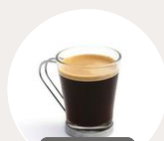
250 g

Mascarpone



20 p.

Biscuit  
cuiller



2 càc

Café



1 càc

Amaretto

facultatif

### Recette

#### Étape 1

Préparez une tasse de café et mettre de côté.

#### Étape 2

Séparez les blancs des jaunes dans 2 récipients différents.

#### Étape 3

Ajoutez le sucre dans les jaunes (optionnel : ajoutez du sucre vanillé) et mélangez énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

#### Étape 4

Ajoutez alors le mascarpone et mélangez à nouveau.



#### Étape 5

Si vous en avez, ajoutez de l'Amaretto (vous pouvez aussi le mettre dans le café plutôt que dans la crème, au choix !).



#### Étape 6

Ajoutez une pincée de sel dans les blancs et montez-les en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

#### Étape 7

Dans un grand récipient ajoutez le mélange jaune-mascarpone puis incorporez-y les blancs à l'aide d'une spatule, petit à petit, délicatement, en effectuant un geste circulaire pour ne pas les casser.

#### Étape 8

Versez le café dans un récipient creux et trempez-y les biscuits sur chaque face. Disposez une première couche de biscuits dans le fond d'un plat haut. Vous pouvez aussi dresser votre tiramisu dans des verres/ramequins ou bols.

#### Étape 9

Versez par dessus la moitié de la mousse au mascarpone, étalez, puis ajoutez un second étage de biscuits trempés dans le café et terminez avec une seconde couche de mousse.

#### Étape 10

Recouvrez le tiramisu d'un film alimentaire puis placez-le au frais pendant 3 heures minimum. L'idéal étant de le faire la veille pour le lendemain.

#### Étape 11

Sortez le tiramisu juste avant de le servir et saupoudrez de cacao, c'est prêt !



Shoppez tous les ingrédients de cette recette en un clic

[app.jow.fr/impression-recette?action=recipe&recipeld=5eea5420727b1d348e63bec4](https://app.jow.fr/impression-recette?action=recipe&recipeld=5eea5420727b1d348e63bec4)