

TIRAMISU

- 500 g de mascarpone,
- 40 cl de crème fleurette,
- 4 jaunes d'œuf,
- 50 biscuits à la cuillère,
- 1 cuillère à soupe et 140 g de sucre,
- 100 cl de café,
- 8 cuillères à soupe de Marsala,
- chocolat à cuire,
- cacao.

Verser la crème bien froide et ajouter une cuillère à soupe de sucre dans un saladier. Monter la crème au fouet.

Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre et le Marsala.

Cuire au bain-marie tout en fouettant jusqu'à ce que le sabayon ait doublé de volume.

Retirer du bain marie et continuer à fouetter pour refroidir.

Incorporer délicatement le mascarpone au sabayon avec une maryse.

Incorporer délicatement la crème montée.

Imbiber les biscuits de café.

Les placer au fond d'un plat.

Râper le chocolat.

Parsemer de chocolat, ajouter une couche de crème.

Répéter les couches.

Saupoudrer de cacao et de chocolat.

Laisser une nuit au frigo.