

6 personnes

## Tiramisù

400 g de mascarpone  
(fromage frais italien triple crème)

24 biscuits boudoirs

25 cl de café très fort

2 cuib. à soupe de vin de Marsala

5 œufs

100 g de sucre

30 g de cacao amer

1 pincée de sel

### Conseil

Le mascarpone est aujourd'hui facilement disponible chez les traiteurs italiens et chez les bons fromagers. A défaut, il est possible de le remplacer par un mélange de Petits Suisses à 60% de matières grasses et de crème fraîche épaisse. Pour cette recette comptez 6 Petits Suisses de 60g chacun et 150g de crème. Mais le résultat ne sera pas tout à fait le même.

Cassiez les œufs en séparant les blancs des jaunes.  
Réservez les blancs. Battez les 5 jaunes d'œufs  
avec le sucre au fouet jusqu'à ce que le  
mélange blanchisse et triple de volume.  
Ajoutez une cuillerée à soupe de Marsala  
et le mascarpone par petites cuillerées.

Mélangez en soulevant délicatement la masse  
avec une spatule pour la garder légère  
et éviter qu'elle retombe.

Montez 3 blancs en neige ferme (ne pas se  
servir des 2 blancs restants) avec une pincée  
de sel. Incorporez-les délicatement à la  
préparation en la soulevant avec une spatule.  
Versez le café refroidi dans une assiette creuse.  
Parfumez-le d'une cuillerée à soupe de  
Marsala. Trempez les biscuits boudoirs dedans,  
sans trop les imbibes et rangez-les au fur  
et à mesure dans un plat creux. Recouvrez  
de la moitié de la crème au mascarpone.

Posez une 2<sup>ème</sup> couche de biscuits trempés dans  
le café. Ajoutez le reste de crème au mascarpone.  
Lissez la surface avec une spatule. Réservez  
4 h. minimum au réfrigérateur. Au moment  
de servir, tamisez le cacao au dessus du  
tiramisu, uniformément

servir bien frais; avec un banyuls rouge -