Tiramisu

6 pers | 20 mn | 12 h

Les **ingrédients**

- Pour faire la café :
- 500 g eau
- 80 g de café moulu
- Pour faire la crème :
- 5 c à s. de sucre en poudre
- 5 œufs
- 500 g de mascarpone
- 1 pincée Sel
- Pour le montage :
- 5 c à s. de rhum blanc
- 400 g de biscuits à la cuillère
- 50 g de cacao en poudre non sucré

La **recette**

Etape 1

Ajouter 500 g d'eau et 80 g de café moulu dans votre cafetière. Préparer le café. Réserver jusqu'à ce que cela ait refroidi.

Etape 2

Ajouter le fouet sur la lame. Ajouter 5 c à s. de sucre en poudre, 5 jaunes d'œufs dans le bol. Mixer.
Retirer le fouet. Ajouter progressivement 500 g de mascarpone par le bouchon ouvert du couvercle pendant toute la durée du mixage. Mixer.

Etape 3

Transvaser le contenu du bol dans un saladier.
Laver et sécher le bol. Ajouter le fouet.
Ajouter les 5 blancs d'œufs, 1 pincée de sel dans le bol. Mélanger.

Etape 4

Le montage :
Incorporer petit à petit les œufs en neige au mélange de crème, en soulevant délicatement à la spatule.
Ajouter 5 c à s. de rhum blanc dans le café refroidi.
Ajouter 400 g de biscuits à la cuillère dans un récipient. Faire tremper un à un les biscuits à la cuillère dans le café.
Créer une couche de biscuits, en les serrant au maximum (la moitié de la quantité totale), dans le fond du plat.

Etape 5

Créer une couche de crème (la moitié). Bien l'étaler de façon uniforme.
Recréer un deuxième étage avec le reste des biscuits. Terminer par le reste de crème en uniformisant bien la surface.
Saupoudrer généreusement de cacao toute la surface de la crème.
Réserver au frigo pendant 12h.