

Atelier cuisine Tiramisu

Ingrédients (environ 30 personnes) :

- ★ 1.5-2 kg de mascarpone
- ★ 1.6 L de lait
- ★ 16 oeufs
- ★ 350 g de sucre
- ★ 4 sachets de sucre vanillé
- ★ Entre 120 et 130 biscuits cuillères
- ★ Cacao amer et/ou café

Recette :

- ★ Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- ★ Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ★ Ajouter le mascarpone en continuant de mélanger
- ★ Monter les blancs d'oeufs en neige et les incorporer au mélange précédent
- ★ Tremper les biscuits dans le lait chocolaté ou le café et les placer au fond du plat
- ★ Recouvrir les biscuits avec la préparation, mélanger puis alterner une couche de biscuits puis une couche de préparation
- ★ Bien lisser la dernière couche, qui doit être la mascarpone
- ★ Mettre au frais au moins 2 heures
- ★ Saupoudrer de cacao ou de café