

Tiramisu onctueux au café Bellarom

Ingrédients nécessaires

- 250g de mascarpone
- 3 œufs frais
- 100g de sucre en poudre
- 200g de biscuits à la cuillère (boudoirs)
- 25cl de café Bellarom (fort et refroidi)
- 2 cuillères à soupe de cacao amer en poudre
- Optionnel : 1 cuillère à soupe d'Amaretto ou de liqueur de café

Matériel requis

- Un grand plat rectangulaire
- Un batteur électrique ou un fouet manuel
- Deux saladiers
- Une spatule en silicone
- Une passoire fine pour le saupoudrage

Étapes de préparation

- Préparez le café Bellarom bien corsé et versez-le dans une assiette creuse pour le laisser refroidir.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs dans deux récipients distincts.
- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- Incorporez le mascarpone au mélange jaunes/sucre en fouettant doucement jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la crème à l'aide de la spatule.
- Trempez rapidement les biscuits dans le café Bellarom (ne les imbibe pas trop) et disposez-les au fond du plat.
- Étalez une première couche de crème, puis renouvelez l'opération avec une seconde couche de biscuits et de crème.
- Lissez le dessus et placez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures (idéalement 12h).

Conseils de réussite

- Utilisez un café Bellarom fraîchement infusé pour garantir une intensité aromatique optimale.
- Ne saupoudrez le cacao qu'au moment de servir pour éviter qu'il ne s'humidifie au contact de la crème.
- Pour une texture plus ferme, préparez le tiramisu la veille : le repos est essentiel pour la tenue du dessert.
- Si vous utilisez de l'alcool, mélangez-le directement au café froid avant d'y tremper les biscuits.