

Tiramisu classique



Ingrédients nécessaires

cacao : 3cc
café : 20cl
raisins secs : 50g
sucre blanc : 70g
biscuit cuillère : 10
mascarpone : 500g
œuf : 4
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Le tiramisu est un dessert italien dont le nom signifie "emmène-moi au ciel". C'est divin et à déguster par tous les temps.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par verser le sucre dans un saladier. Demande à un adulte de t'aider à séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mets les jaunes avec le sucre.



Etape 2

Mets une pincée de sel dans les blancs.



Etape 3

Bats les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique. Puis, réutilise ton batteur pour mélanger les jaunes et le sucre.



Etape 4

Mets les raisins secs à tremper dans de l'eau tiède pour qu'ils gonflent. Ajoute le mascarpone au mélange des jaunes.



Etape 5

Ajoute ensuite les raisins et mélange.



Etape 6

Ajoute les blancs d'œufs et mélange-les délicatement à l'aide d'une spatule, pour ne pas les écraser.



Etape 7

Verse le café dans une assiette creuse.



Etape 8

Trempe un à un les biscuits à la cuillère dans le café, des deux côtés, et dispose-les au fond d'un plat ou d'un récipient. Recouvre-les ensuite avec le tiramisu. Laisse reposer 4 à 5 heures au frigo avant de servir.



Etape 9

Au moment de servir, saupoudre du cacao sur le dessus de ton tiramisu. Bonne dégustation !

