

Tiramisu à l'amaretto

Je n'aime pas le café, donc le tiramisu n'est pas totalement traditionnel...

Pour 6 verrines : 250g de mascarpone, 3 œufs, 40g de sucre, 3CS d'amaretto, 1 boîte de biscuit à la cuillère, cacao amer en poudre.

Dans 2 jattes, séparez vos jaunes et vos blancs d'œuf. Ajoutez le sucre (30g) dans les jaunes et faites blanchir le mélange au batteur. Ajoutez ensuite le mascarpone et continuez de battre pour avoir une mélange homogène.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, mais pas trop ferme. ajoutez les blancs délicatement au mélange jaunes/mascarpone. Ajoutez 1CS d'amaretto, mélangez. Réservez.

Dans une assiette creuse, ajoutez 125ml d'eau, les 10g de sucre restant et 2CS d'amaretto. Trempez rapidement les biscuits pour ne pas les détremper. Montez ensuite votre tiramisu dans la verrine : biscuit / crème / biscuit / crème. Réservez couvert 24h au frigo. Juste avant de servir saupoudrez de cacao amer en poudre la verrine.

Bonne dégustation !