



Les Ingrédients :

Pour un plat rectangle :

- 4 œufs frais,
- 250 de mascarpone
- 4 cuillères à soupe de sucre,
- du café,
- 2 cuillères à soupe de MARSALA ou MARTINI (blanc ou rouge),
- du cacao pour le décor,
- 30 à 36 biscuits à la cuillère ou pavesini,
- une pincée de sel,

Préparation :

Préparer votre café afin qu'il refroidisse et ajouter l'alcool de votre choix.

Séparer les blancs des jaunes.

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel, penser à monter lentement les blancs afin qu'ils ne rejettent pas d'eau dans la préparation finale.

Battre les œufs et le sucre au fouet électrique ou à la main jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Ajouter le mascarpone et continuer à battre jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

Incorporer délicatement les blancs à la spatule au mélange précédent.

Mettre 2 cuillères à soupe de la préparation dans le fond du plat, ensuite mouiller les biscuits dans le café que tapisser en le fond du plat. Attention !!! Ne pas trop les mouiller ils rendraient la préparation liquide, personnellement après avoir tapissé tous le fond de biscuits, je les arrose délicatement à l'aide d'une cuillère à café.

Recouvrir les biscuits d'une bonne couche de crème et saupoudrer de cacao.

Renouveler l'opération pour une deuxième rangée de biscuits et répartissez la crème restante.

Il est préférable de préparer le Tiramisù la veille il en sera que meilleur, sinon le mettre au moins 6h au réfrigérateur.

A la sortie du frigo saupoudrer la surface de cacao, et voilà le résultat



Il n'y a plus qu'à déguster...

Le détail +++ : pour un pot de 500g je ne mets que 6 œufs !!!

[<la ricetta in Italiano>](#)

Les origines :

Les origines de Tiramisu sont très incertaines car chaque région aurait «inventé» cette délicatesse. Aussi il y a désaccord sur ce Tiramisù entre la Toscane, le Piémont et la Vénétie.

La version officielle sur l'invention du tiramisu remonte au 18ème siècle à Sienne. Des confiseurs l'auraient réalisé en prévision de l'arrivée du grand-duc de Toscane, Cosme de Médicis. Ils auraient créé ce gâteau pour célébrer la grandeur du grand-duc. Ce gâteau devait

refléter la personnalité du grand-duc. Il devait être à la fois doux et savoureux, préparé avec des ingrédients simples et, surtout, être extrêmement gourmand car le grand-duc adorait les confiseries.

La recette du Tiramisu, qui s'appelait alors la "soupe du duc", fut alors emportée à Florence par le grand-duc lui-même, pour le faire ensuite connaître dans toute l'Italie.

La légende dit aussi que la "soupe du duc" est devenue le dessert préféré des nobles qui lui ont attribués des propriétés "aphrodisiaques et passionnante", d'où le nom Tiramisù.

La version non officielle, cependant, positionne l'invention du Tiramisu à Turin, par le chef pâtissier de Camillo Benso, comte de Cavour. Ce dessert l'aidait alors à affronter les difficultés engendrées par l'unification de l'Italie.

La Vénétie possède également sa propre version: le tiramisù aurait été inventé dans le restaurant "el Toulà" situé à proximité d'une maison close à Trévisé, et servi précisément pour "Tirare sù" (!!!)