Tiramisu

Ingrédients pour 5 personnes

3 oeufs
50g sucre
30g cacao amer en poudre
20 cl café
250 g mascarpone
24 boudoirs
chocolat noir copeaux
sel

Faites d'abord le café, le verser dans un bol et le laisser refroidir.

Blanchissez les jaunes d'oeuf avec 30 g de sucre.
A l'aide d'un fouet électrique, lissez le mascarpone, puis ajoutez les jaunes blanchis toujours en fouettant. Montez les blanc en neige avec une pincée de sel, ajoutez le reste de sucre, puis incorporez-les délicatement pour obtenir la crème du tiramisù.

Couvrez le fond d'un plat avec des boudoirs imbibés de café, puis recouvrez-les avec une couche de crème et nivelez la surface à l'aide d'une spatule. Saupoudrez de cacao en poudre, en ayant recours à une petite passoire pour éliminer les grumeaux.
Réalisez une seconde couche de boudoirs imbibés de café, en les disposant perpendiculairement à ceux qui forment la première couche. Recouvrez les biscuits avec une couche de crème et nivelez. Enfin, saupoudrez avec une bonne dose de cacao, puis ajoutez les copeaux de chocolat.

Laissez reposer le dessert au réfrigérateur au moins une heure.