



### Tiramisu

#### Ingrédients (pour 6 personnes) :

Tiramisu : 3 œufs, 50 g de sucre, 350 g de mascarpone, génoise, 4 espressos, 5 cl d'amaro (p. ex. Ramazzotti), poudre de cacao  
Décoration : fraises, menthe, chocolat  
Génoise : 4 œufs, 115 g de sucre, 100 g de farine, 1 paquet de levure chimique

#### Préparation :

Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Battre les blancs en neige en y ajoutant la moitié du sucre. Battre ensuite le jaune d'œuf avec le reste de sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse. Ajouter le mascarpone à la pâte crémeuse, puis ajouter les blancs en neige à la pâte crémeuse. Disposer la moitié de la génoise dans un plat et l'imbibé d'espresso et de liqueur. Ajouter la moitié de la pâte crémeuse, égaliser et faire une deuxième couche.

Laisser refroidir le tiramisu au réfrigérateur. Avant de servir, ajouter des fraises et saupoudrer de cacao.  
Génoise : Séparer les blancs des jaunes d'œuf et battre les blancs en neige en ajoutant petit à petit un peu moins d'un tiers du sucre.

Battre les jaunes d'œufs en y ajoutant 3 cuillères à soupe d'eau chaude, ajouter le reste du sucre et le sucre vanille et mélanger au moins 5 à 6 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse. Incorporer ensuite délicatement les blancs en neige à la pâte crémeuse avec une spatule. Mélanger la farine avec le féculé et la levure chimique, tamiser et pétrir délicatement. La pâte est désormais bien aérée. Cuire au four à 175 °C, à chaleur tournante pendant 12 à 14 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Ne pas laisser brunir.

#### La Villa Schmidt

Ludwig-Trick-Straße 12

77694 Kehl

Tel. 0049 7851 - 88 66 779

Mail: [contact@villaschmidt.com](mailto:contact@villaschmidt.com)

Site web: <http://www.lavillakehl.com/>

#### La Villa Schmidt sur Hallo-Alsace.fr

<http://www.hallo-alsace.fr/>