

Tiramisu au whisky

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

6 œufs
175 grammes de sucre
100 ml whiskey
250 ml de crème entière
500 grammes de mascarpone
450 ml d'expresso fort (refroidi)
26 boudoirs
chocolat noir (râpé, ou cacao en poudre)

Méthode de préparation

1. **Séparez les blancs d’œufs des jaunes. Dans un récipient en métal, mélangez les jaunes, le sucre (dont vous réserverez 1 cuillère à soupe) et le whisky. Placez le bol au-dessus d’une sauteuse remplie d’eau presque bouillante. Attention : le récipient ne doit pas toucher l’eau. Continuez à bien mélanger jusqu’à ce que la préparation soit crémeuse et liée. Retirez le récipient du feu et réservez-le.**
2. **Dans un autre grand récipient, fouettez les blancs d’œufs et le sucre en neige ferme.**
3. **Dans un autre récipient, fouettez la crème jusqu’à ce qu’elle forme des pics tendres.**
4. **Incorporez le mascarpone dans le mélange aux jaunes d’œufs. Ajoutez la crème fouettée et incorporez-la délicatement. Enfin, ajoutez les blancs d’œufs et incorporez-les également délicatement à la préparation.**
5. **Versez l’espresso dans un récipient.**
6. **Disposez la moitié des biscuits, trempés un à un dans le café, dans un joli plat profond. Couvrez-les du mélange au mascarpone. Ajoutez l’autre moitié des biscuits, que vous aurez également d’abord trempés dans le café. Et enfin, versez le reste du mélange. Saupoudrez le tout de chocolat noir râpé ou de poudre de cacao.**