

# Tiramisu classique



## Ingrédients nécessaires

cacao : 3cc  
café : 20cl  
raisins secs : 50g  
sucre blanc : 70g  
biscuit cuillère : 10  
mascarpone : 500g  
œuf : 4  
sel : 1 pincée(s)

## Préambule

Le tiramisu est un dessert italien dont le nom signifie "emmène-moi au ciel". C'est divin et à déguster par tous les temps.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par verser le sucre dans un saladier. Demande à un adulte de t'aider à séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mets les jaunes avec le sucre.



## Etape 2

Mets une pincée de sel dans les blancs.



### Etape 3

Bats les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique. Puis, réutilise ton batteur pour mélanger les jaunes et le sucre.



### Etape 4

Mets les raisins secs à tremper dans de l'eau tiède pour qu'ils gonflent. Ajoute le mascarpone au mélange des jaunes.



### Etape 5

Ajoute ensuite les raisins et mélange.



### Etape 6

Ajoute les blancs d'œufs et mélange-les délicatement à l'aide d'une spatule, pour ne pas les écraser.



### Etape 7

Verse le café dans une assiette creuse.



### Etape 8

Trempe un à un les biscuits à la cuillère dans le café, des deux côtés, et dispose-les au fond d'un plat ou d'un récipient. Recouvre-les ensuite avec le tiramisu. Laisse reposer 4 à 5 heures au frigo avant de servir.



### Etape 9

Au moment de servir, saupoudre du cacao sur le dessus de ton tiramisu. Bonne dégustation !

