



Tiramisu by Nespresso

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de réfrigération : 5 heures

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 3 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 250 g de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 4 capsules d'Ispirazione Ristretto – Nespresso
- 75 ml d'eau minérale
- 1 cuillère à soupe de Marsala
- du cacao amer

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Mélanger les jaunes avec le sucre semoule.
3. Ajouter le mascarpone au fouet.
4. Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la spatule.
5. Ajouter le marsala. Réserver.

6. Préparer 4 espressos Ispirazione Ristretto et les mélanger à l'eau.
7. Mouiller les biscuits dans le café avant d'en tapisser le fond du plat.
8. Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème (en terminant par cette dernière).
9. Saupoudrer de cacao.
10. Mettre au réfrigérateur 5 heures. Déguster frais

Astuce

Pour les personnes sensibles à la caféine mais appréciant le goût corsé et intensément grillé du café, elles peuvent réaliser cette recette et s'en régaler sans crainte d'insomnie en remplaçant les capsules d'Ispirazione Ristretto Nespresso par des capsules Ispirazione Ristretto Italiano Decaffeinato.

© [Nespresso](#)