



## Le gâteau au tiramisu

Recette pour 6 à 10 personnes. Préparation : 30 min. Cuisson : 35 min. Frais : au moins 4 h.

### Ingrédients

Oeufs : 6  
Sucre en poudre : 175 g  
Sel : une pincée  
Vanille pure : une pincée  
Arôme alimentaire de jasmin  
Farine : 75 g  
Maïzena : 75 g

Oeufs : 3  
Sucre en poudre : 100 g  
Mascarpone : 250 g

*Cacao amer en poudre*

### Matériel

deux grandes jattes  
une balance ménagère  
un moule en silicone de 24 cm  
un fouet  
un batteur électrique



### Réalisation > la génoise

1. Séparer les 6 blancs de leurs jaunes.
2. Dans la jatte des jaunes, ajouter le sucre en poudre et battre jusqu'à blanchiment. Puis ajouter une pincée de sel, une pincée de vanille et quelques gouttes d'arôme de jasmin.  
*- selon votre goût ou vos disponibilités, vous pouvez remplacer l'arôme de jasmin par de l'eau de fleur d'oranger, de l'extrait de café, de l'eau de rose, du sirop d'orgeat, ou tout autre arôme, avec une main légère !-*
3. Incorporer ensuite la farine et la Maïzena en pluie fine. Bien mêler le tout.
4. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la masse des jaunes. Préchauffer le four à 175 °C.
5. Verser le tout dans le moule à manqué (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone).
6. Enfourner pour 35 minutes à 175 °C.  
*- ... s'il s'agit comme chez moi d'un moule en silicone ! Sinon prolonger la cuisson de 5 à 10 minutes -*

### Réalisation > la crème au tiramisu

7. Séparer les 3 blancs d'oeufs de leurs jaunes.
8. Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment.

**9.** Ajouter le mascarpone et bien lisser l'ensemble.

**10.** Monter les blancs en une neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation au mascarpone.  
*- vous pouvez ajouter éventuellement quelques gouttes d'extrait de café -*

### Réalisation > le montage

**11.** Une heure après la sortie du four de la génoise, avec un long couteau bien tranchant, couper la génoise en deux dans son épaisseur.

**12.** Napper son centre d'une bonne couche de tiramisu jusqu'aux bords.

**13.** Reposer le chapeau de la génoise et le napper à son tour de crème au tiramisu. Saupoudrer la surface de poudre de cacao amer et conserver au frais !

**Pure gourmandise**

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)