

# La Torta Tiramisù d'Élisa Strona



**La Torta Tiramisù d'Élisa Strona, extraite de l'ouvrage Frédérique Barral et Maria Chiara Russo « Cuisine italienne et sans gluten », paru le 23 Octobre 2018 aux éditions Terre vivante.**

Voici venu le temps de célébrer le must des gâteaux italiens, adoré de tous : le tiramisù ! Originaire de l'Italie du Nord-Est (entre le Frioul-Vénétie julienne et la Vénétie), ce gâteau divinement onctueux est alternativement composé de couches de génoises imbibées de café et de couches de crème. Souvent présenté en verrines, je vous propose ici de réaliser un vrai gâteau.

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 30 minutes

Repos : 15 minutes + 1 heure

Matériel : 1 batteur électrique + 1 moule à gâteau rectangulaire (28 x 17 cm environ)

# Ingrédients pour 8 personnes

## POUR LA GÉNOISE

- 4 oeufs
- 100 g de sucre blanc
- 1 citron bio
- 1 pincée de sel
- 100 g de farine de riz blanc

## POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 4 oeufs
- 100 g de sucre blanc
- 500 g de mascarpone
- 2 tasses de café fort
- 2 c. à soupe de cacao en poudre

# Procédure

## PRÉPARER LA GÉNOISE

1 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Battre les jaunes avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

2 Ajouter le zeste du citron. Mélanger à la fourchette. Préchauffer le four à 160 °C.

3 Dans un cul-de-poule, monter les blancs en neige ferme, toujours au batteur électrique, avant de les incorporer délicatement aux jaunes à l'aide d'une cuillère en bois. Effectuer des mouvements circulaires de haut en bas.

4 Ajouter le sel et la farine en pluie légère. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule souple.

5 Chemiser le moule (avec un peu de beurre et de farine) avant de verser la pâte à l'intérieur. Enfourner 30 minutes.

6 Pour éviter que la génoise ne s'effondre après cuisson, laisser refroidir 10

minutes à four éteint, puis entrouvrir la porte, patienter encore 5 minutes et sortir le moule.

## **PRÉPARER LA CRÈME PÂTISSIÈRE**

7 Séparer les jaunes des blancs d'oeufs. Battre les jaunes et le sucre rapidement, jusqu'obtenir une consistance crémeuse. Ajouter le mascarpone et mélanger.

8 Battre les blancs en neige avant de les incorporer délicatement au mélange à l'aide d'une cuillère en bois.

9 Couper la génoise refroidie en trois rectangles de mêmes dimensions. À l'aide d'un pinceau de cuisine, imbiber le premier de café, garnir d'une couche de crème et recouvrir avec le deuxième.

L'imbiber également de café, garnir d'une nouvelle couche de crème et recouvrir avec le troisième rectangle.

10 Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur avant d'égaliser les contours avec un bon couteau. Transférer délicatement sur un plat de service à l'aide d'une spatule large et saupoudrer de cacao en poudre. Servir bien frais.

**« Cuisine italienne et sans gluten »**

**Maria Chiara Russo et Frédérique Barral**

Prix de 14 €

Sortie: 23 octobre 2018

Edition: Terre vivante.



Cuisiner  
sans...


Pizza, pasta,  
focaccia, tiramisu,  
crostata,  
semifredo...

Frédérique Barral & Chiara Russo

# CUISINE ITALIENNE ET SANS GLUTEN !

De l'entrée au dessert, 40 recettes typiques pour relever le défi



 terre vivante