

# TIRAMISU SANS OEUFS

## Ingrédients : 4 à 6 personnes

- 250 g de mascarpone
- 100 ml de crème liquide (entière de préférence)
- 50 g de sucre
- Biscuits à la cuillère
- Café fort refroidi (non sucré)
- Cacao en poudre (pour la décoration)
- Zeste de citron ou d'orange (peuvent être remplacé par quelques gouttes d'extrait de citron ou d'orange)
- 2 càs de Marsala ou cointreau ou ? à mélanger avec le café froid

## Préparation :

1. Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly ferme, puis incorporez délicatement le mascarpone et le sucre pour obtenir une crème lisse et homogène.
2. Trempez rapidement les biscuits dans le café refroidi, puis disposez une couche au fond d'un plat ou de verrines.
3. Étalez une couche de la crème au mascarpone sur les biscuits.
4. Répétez les couches biscuits/crème jusqu'à épuisement des ingrédients.
5. Réfrigérez au moins 4 heures (idéalement toute une nuit).
6. Avant de servir, saupoudrez de cacao en poudre.

**Pour adapter la recette à 75 personnes**, il suffit de multiplier les quantités initiales par environ 12 à 15 (selon la taille des portions souhaitées). Voici les nouvelles quantités pour 75 personnes :

## Ingrédients :

- **Mascarpone** : 3 à 3,75 kg
- **Crème liquide entière** : 1,2 à 1,5 litre
- **Sucre** : 600 à 750 g
- **Biscuits à la cuillère** : environ 6 à 7 paquets (de 200 g chacun)
- **Café fort** : assez pour tremper tous les biscuits (environ 2,5 à 3 litres)
- **Cacao en poudre** : pour saupoudrer généreusement
- **Zeste de citron ou d'orange** (peuvent être remplacé par quelques gouttes d'extrait de citron ou d'orange)
- **9 càs de Marsala** ou cointreau ou ? à mélanger avec le café froid

## Préparation :

Les étapes restent les mêmes, mais vous pouvez préparer le tiramisu dans de grands plats ou récipients pour un service facile. Vous aurez aussi besoin d'un bon espace de réfrigération, surtout si vous préparez plusieurs plats.

