

LE TIRAMISU

Ingrédients :

- 250 g de Mascarpone
- 3 Œufs
- 50 g de sucre
- 1 grand verre de café
- 100 gr de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé.
- 24 biscuits à la cuillère.
- 30 g de cacao amer



La recette :

Étape 1 :

Séparer les blancs des jaunes.

Étape 2 :

Mélanger les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment.

Étape 3 :

Ajouter le mascarpone **au fouet.**

Étape 4 :

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'aide d'une spatule.

Étape 5 :

Mouiller des biscuits à la cuillère en les trempant très rapidement dans le café avant d'en tapisser le fond du plat.

Étape 6 :

Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone et répéter l'opération en alternant les couches de biscuits et les couches de crème en terminant par cette dernière .

Étape 7 :

Placez au réfrigérateur pendant 4 heures minimum (idéalement 24h), le temps qu'il prenne bien au froid.

Avant de servir, saupoudrez le tiramisu de cacao amer ou de copeaux de chocolat.