

TIRAMISU

Ingrédients

- 3 œufs
- 80 gr de sucre
- 250 gr de mascarpone (1 pot)
- 1 paquet de biscuits ou boudoirs
- Chocolat en poudre (genre Van Houten)
- Café fort

Déroulement de la recette

Faire la préparation la veille

- 1- Mélanger 3 jaunes d'œufs avec 80 gr de sucre jusqu'à ce mélange devienne bien mousseux. Ajouter 250 gr de mascarpone et bien mélanger. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme, et les ajouter délicatement au mélange
- 2- Faire un café très fort, le laisser refroidir. Lorsqu'il est froid, faire tremper les biscuits dans ce café.
- 3- Ranger les biscuits dans le fond d'un moule ou d'un plat (une couche de biscuit, une couche de préparation, une couche de biscuits etc. Terminer par une couche de biscuits bien rangée.
- 4- Saupoudrer de chocolat en poudre
- 5- Mettre la préparation au réfrigérateur pendant une journée
- 6- Servir très frais