



TIRAMISU

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de sucre roux – 1 sachet de sucre vanillé – 24 biscuits à la cuillère – 3 œufs – 250 g de mascarpone – 50 cl de café noir non sucré – 30 g de cacao amer

Instructions :

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Mélangez les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé. Ajoutez le mascarpone au fouet.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez les délicatement à la spatule au mélange précédent. Réservez.

Mouillez les biscuits dans le café rapidement avant d'en tapisser le fond du plat. Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répétez l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème en terminant par cette dernière. Saupoudrez de cacao.

Mettre au réfrigérateur 4 h minimum, puis dégustez frais.