

# TIRAMISU

PREPARATION 15 MINUTES

Pour 4-5 personnes

500gr de mascarpone

6 oeufs

6 cuillères à soupe de sucre blanc

Une boîte de pavesinis (en épicerie italienne) ou biscuits à la cuillère.

Une bol de café chaud

Cacao en poudre non sucré

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige.

Bien mélanger dans un saladier, le mascarpone, le sucre et les jaunes jusqu'à obtention d'une crème.

Incorporer délicatement les blancs

Dressage du tiramisu

Dans un plat transparent, carré si possible

Tremper rapidement les biscuits dans le café (pas trop pour éviter l'eau au fond du plat) et les disposer en première couche au fond du plat. Recouvrir d'une épaisse couche de crème. Disposer une seconde couche de biscuits imbibés de café puis la crème .. et ainsi de suite. La dernière couche doit-être une couche de crème.

Garder au frais au moins 12h.

Au moment de servir, saupoudrer d'une belle couche de cacao non sucré.

