



Tiramisu au mascarpone

Ingrédients pour 6 personnes :

- 210 g de biscuits à la cuiller
- 110 g de sucre glace
- 510 g de mascarpone
- 1,25 dl de café noir
- 4 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 2 cl d'Amaretto (ou Cognac)
- 3 c. à soupe de cacao en poudre

Recette :

1. Étalez les biscuits et imbibe-les de café.
2. Préparez une crème avec les jaunes d'œufs, le sucre et la liqueur, ajoutez-y le mascarpone. Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les délicatement à la crème.
3. Faites 3 couches alternées de biscuits et de crème.
4. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures. Saupoudrez de cacao avant de servir

Temps de préparation :

20 mn

Temps de cuisson :

Température de cuisson :

Repos :

3H

Commentaires :