

TIRAMISU



Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 oeufs entiers
- 100 g de sucre cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 6 cl de café noir non sucré
- Cacao en poudre pour pâtisserie non sucré
- 1 pincée de sel

Cassez les oeufs, séparez les blancs des jaunes.

Battez les jaunes avec le sucre puis incorporez le mascarpone au fouet et le sucre vanillé.

Montez les blancs d'oeufs avec une pincée de sel en neige ferme, puis incorporez-les délicatement au mélange au mascarpone avec une spatule et placez au frais.

Trempez les biscuits dans le café noir et placez-les dans un plat.

Ajoutez la mousse au mascarpone sur le lit de biscuits puis recouvrez d'une seconde couche de biscuits au café et finissez par le reste de mousse de mascarpone.

Saupoudrez de cacao en poudre à l'aide d'une petite passoire et réservez au moins 4 heures au réfrigérateur.

Servez très frais.