**Tiramisu au café**

**Pour  4 personnes**

  250 g de mascarpone
  3 œufs
  35 g de sucre glace
  20 cl de café fort
  2 c à soupe de rhum
  une vingtaine de biscuits  cuillères
  Poudre de cacao amer (Vanhouten)

1/ Fouetter les 3 jaunes d' œufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux
    ( moi je  fais la préparation avec le fouet électrique ). Ajouter le mascarpone et mélanger le tout.

2/ Monter les blancs en neige ferme en y ajoutant une pincée de sel et les mélanger délicatement la crème au mascarpone.

3/ Préparer un café très fort, ajouter l'alcool et mélanger.

 4/ Dans votre plat mettre une couche de biscuits imbibés de café et étaler une couche de crème
      Répéter l'opération en terminant par une couche de crème. Mettre au réfrigérateur. Saupoudrer de poudre de cacao amer juste avant de servir.

  Je vous conseille de le préparer la veille.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**