

Tiramisu



Type	Personnes	Temps de préparation	Temps de repos
dessert	40	40 min	presque pas

RECOMMANDATIONS

En principe, il est recommandé de laisser reposer le tiramisu une nuit au frigo mais on a pas ce luxe aujourd'hui. Ce sera donc la version rapide et efficace à la place !

INGREDIENTS

750 g de mascarpone
6 œufs
300 g de sucre en poudre
600 g de boudoir (biscuits)
cacao en poudre
café fort

INSTRUCTIONS

- 1 **La crème au mascarpone** : Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme
- 2 Dans un bol, foueter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie. Mélanger cette mousse avec le mascarpone et 3 CS de café. Bien lisser l'ensemble. Finalement ajouter délicatement les blancs en neige
- 3 **Le montage** : Emitter grossièrement les biscuits et les disposer dans des verrines ou des tasses
- 4 Recouvrir la couche biscuit de la crème de mascarpone puis d'une nouvelle biscuits puis de crème.
- 5 Il faudrait les laisser au frais mais comme on va les déguster tout soudain, les disposer sur la table de présentation.
- 6 Au moment de servir, saupoudrer de cacao