

## BUCHE TIRAMISU



Ingrédients (pour 12 personnes) :

250 g de sucre

6 œufs

500 g de mascarpone

2 tasses de café fort

4 cs d'amaretto ou de rhum

1 boîte de boudoirs ou de biscuits à la cuillère

Cacao amer pour décorer

- Mélanger le sucre avec les jaunes d'œuf et faire mousser.
- Ajouter le mascarpone en mélangeant énergiquement.
- Battre les blancs en neige avec une pincée de sel, incorporer délicatement en plusieurs fois à la préparation précédente.
- Tapiser un grand moule à cake ou à bûche avec un film alimentaire puis y verser la moitié de la préparation.
- Mettre au centre dans le sens de la longueur une ligne de biscuits imbibés avec le café aromatisé, puis verser le reste de la préparation à tiramisu (il doit rester 1/2 cm dans le moule).
- Recouvrir avec les biscuits imbibés en les disposant en travers du moule.
- Mettre au congélateur au moins 12 heures.
- Sortir la bûche du congélateur, la démouler puis la saupoudrez de cacao amer juste avant de servir.

PS : Sur la photo, j'ai utilisé un moule à pain qui est assez plat, du coup j'ai fait 2 bûches et je n'ai pas mis de biscuits au milieu.