

TIRAMISU



Ingrédients : (pour 6-8 personnes)

150 g de sucre

3 œufs

250 g de mascarpone

1 tasse de café fort

2 cs d'amaretto ou de rhum

1 paquet de boudoir au sucre

- Mélanger 120g de 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 et ajouter à la fin 30 g de sucre, incorporer délicatement à la préparation précédente.
- Imbiber les boudoirs avec le café aromatisé.
- Dresser dans un plat de service, une couche de boudoir, une couche de crème, une couche de boudoir puis une couche de crème.
- Terminer en saupoudrant le dessus avec du chocolat noir en poudre.
- Mettre au frais au moins 6 heures.