

Recette du tiramisu

➤ Ingrédients :

- 5 oeufs
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 30 cl de café corsé ou chocolat
- boudoir (environ 30)
- mascarpone

➤ Solution :

- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- mélanger longuement le sucre et les jaunes au fouet et ajouter le mascarpone et mélanger pour obtenir un mélange homogène
- monter les blancs en neige
- ajouter délicatement les blancs au mélange mascarpone
- tapisser un moule rectangulaire de biscuits imbibés de café ou de chocolat au lait
- alterner couche de crème et biscuit et terminer par la crème
- mettre 2 heures au frais avant de servir

bon appétit