

TIRAMISU



POUR 6 PERSONNES

Il faut :

- 400 grammes de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 15 cl de café fort
- 2 cuillères de marsala ou mieux de l'amareto
- 3oeufs
- 50 grammes de sucre
- 30 grammes de cacao en poudre

Recette :

- 1- Mélanger le café avec une cuillère de Marsala
- 2- Imbiber les biscuits de ce mélange et les ranger au fond du plat
- 3- Battre le sucre, les jaunes d'œufs et le Marsala restant et rajouter le mascarpone.
- 4- Incorporer les blancs battus en neige assez ferme
- 5- Verser la crème sur les biscuits imbibés
- 6- Placer au réfrigérateur 12 heures
- 7- Saupoudre de cacao avant de servir

Remarque : On peut faire plusieurs couches en alternant biscuit, crème parfumée au cacao.