



TIRAMISU

Par Odile Collin

INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 100 gr de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 gr de mascarpone
- Biscuits cuillers
- Café
- Cacao amer

MÉTHODE

- Séparer les blancs des jaunes
- Mélanger jaunes + sucre + sucre vanillé, bien fouetter
- Ajouter le mascarpone petit à petit; bien fouetter
- Monter les blancs en neige
- Incorporer au mélange mascarpone
- Mouiller les biscuits dans le café et tapisser le fond du plat
- Recouvrir avec une couche de crème
- Recommencer biscuits puis crème
- Saupoudrer de cacao
- Mettre au frais 4 heures minimum

NB : à faire la veille

Variante : Remplacer les biscuits) la cuillère par des speculoos

Bonne Dégustation !