

Tiramisu

Ingrédients

- 6 œufs
- 150 g de sucre
- 500 g de mascarpone
- 1 verre de marsala à l'œuf (15 cl)
- 25 cl de café fort
- 11/2 paquets de biscuits à la cuillère
- Cacao Vanhouten

Pour la crème

Battre 6 jaunes d'œufs avec 125 g de sucre ferme
Y incorporer 500 g de mascarpone et ½ verre de marsala

Battre 4 blancs d'œufs en neige avec 25 g de sucre
Mélanger au reste

Pour les biscuits

Mélanger 25 cl de café fort et 7,5 cl de marsala
Y tremper les biscuits (côté bombé dessous)

Pour le dressage

Dans un moule à cake disposer 1 couche de biscuits, 1 couche de crème, à nouveau 1 couche de biscuits puis une couche de crème.

Mettre au frigidaire

Au moment de servir saupoudrer de cacao avec une passoire fine

Remarque :

Ce tiramisu se congèle très bien. Dans ce cas ne pas mettre de cacao