

Tiramisu

Ingrédients :

4 œufs
125 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
350 g de mascarpone
30 biscuits (pour un grand moule
ou quelques biscuits (dans des coupes
du café très fort chaud
cacao amer :

- Délayer les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement (avec le sucre vanillé).
- Ajouter le mascarpone, bien mélanger au fouet.
- Ajouter les blancs en neige très fermes.
- Mettre les biscuits dans le fond du moule ou des coupes (biscuits imbibés de café très fort chaud) puis ajouter la crème.
- Mettre au froid toute la nuit (ou journée).
- Juste avant de servir, saupoudrer de chocolat amer.