

# Tiramisu



Temps de préparation 15min, temps de réfrigération 4h, pour 8 personnes

## Ingrédients :



3 œufs



100 g de sucre roux



1 sachet de sucre vanillé



250 g de mascarpone



24 biscuits à la cuillère ou spéculos



50 cl de café noir non sucré



30g de cacao amer

### Ustensiles :



2 récipients



Balance



Fouet



Plat/ Moule



Spatule

## Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé.
3. Ajouter le mascarpone au fouet.
4. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. Réserver.
5. Mouiller les biscuits dans le café rapidement avant d'en tapisser le fond du plat.
6. Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème en terminant par cette dernière.
7. Saupoudrer de cacao.
8. Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum puis déguster frais.

**Nous vous souhaitons une bonne dégustation !**