

Tiramisu

Ingrédients

pour 4 personnes :

300 g de Mascarpone

Biscuits à la cuillère

Café allongé

1 cuillère à soupe

d'Amaretto

3 cuillères de sucre

4 blancs d'œufs

3 jaunes d'œufs

Cacao en poudre



Préparation :

Mélanger les jaunes, le sucre et l'amaretto.

Ajouter le mascarpone. Batre les blancs, les rajouter délicatement au mélange.

Mouiller légèrement les biscuits un à un.

Superposer des couches dans des coupes, une par personne : une couche de biscuit, une de crème, une de biscuit, une de crème et saupoudrer de cacao non sucré en poudre.

Mettre au réfrigérateur. Servir bien frais.