

Délice
des
desserts



Tiramisu à l'ancienne



Ingrédients

500 g de mascarpone
1 boîte de biscuits à la cuillère
150 g de sucre poudre
6 œufs
25 cl de café fort
2 c. à soupe de Marsala ou kirsch
Cacao en poudre

Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn

Réfrigérateur : 2 h

- 1- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. A ces derniers, ajoutez le sucre et le mascarpone, et battez jusqu'à obtention d'une crème.
Ajoutez le Marsala ou kirsch.
- 2- Montez les blancs en neige très ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone.
Gardez au frais le tout.
- 3- Trempez les biscuits dans le café et garnissez-en le fond d'un moule à fond amovible. Recouvrez d'une couche de crème puis d'une couche de biscuits ainsi de suite jusqu'en haut du moule. Finir par une couche de crème.
Mettre au frais le plus longtemps possible.
- 4- Avant de servir, saupoudrez de cacao.

BON APPETIT...

un café frappé pour accompagner...