



TIRAMISU "LE LEGITIME"



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: sans

Réfrigération: minimum 2 heures

Pour 10 personnes:

6 œufs (blancs et jaunes séparés)

200 g de sucre

500 g de mascarpone

20 biscuits à la cuillère

30 cl de café fort

2 càs de cacao amer

Préparer 30 cl de café très fort. Le mettre dans un plat un peu plus grand que les biscuits. Réserver.

Au robot, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs et mousseux. Incorporer le mascarpone pour obtenir une crème légère et onctueuse. Réserver au froid.

Battre les blancs en neige bien ferme, ressortir le premier appareil et lui ajouter les blancs petit à petit pour obtenir une crème souple.

Tremper les biscuits dans le café et en disposer une couche dans un plat ou dans un verre. Recouvrir généreusement de la crème et ajouter une deuxième couche de biscuits. Terminer par le restant de la crème. Saupoudrer de cacao pur et réserver au froid jusqu'au moment de servir.