

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TIRAMISU



Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Repos : 4 h

Ingrédients :

- 250 g de Mascarpone
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 boîte de biscuits à la cuillère
- 15 cl de café très fort
- 4 cuillères à soupe de cacao en poudre

Préparation :

Fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et bien mélanger. Montez les blancs d'oeufs en neige très ferme et l'incorporez au mélange mascarpone. Trempez des biscuits à la cuillère dans le café très fort et tapissez le fond d'un moule rectangulaire. Recouvrez d'une couche de mascarpone et saupoudré de 2 cuillères à soupe de cacao, remettez un rang de biscuits à la cuillère trempés dans le café et recouvrir d'une deuxième couche de mascarpone. Mettez au réfrigérateur pour au moins quatre heures et c'est encore meilleur toute une nuit. Servez froid, saupoudré de cacao en poudre.

www.paprikas.fr