

TIRAMISU

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 boîte de mascarpone
- 4 oeufs
- 100 g de sucre
- 2 càs de marsala aux amandes (vin apéritif italien)
- des biscuits à la cuillère
- café
- chocolat Van Houtten

Préparez un café fort et y ajoutez 1 càs de marsala.

Y trempez les biscuits et les disposez dans le fond de la verrine.

Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez au fouet le mascarpone et la càs de marsala.

Batte les **blancs** en neige et les incorporez délicatement au mélange précédent.

Disposez une couche de crème au mascarpone sur les biscuits, retrempez quelques biscuits et disposez à nouveau.

Terminez par une couche de crème.

Mettre au frais 2h.

Au moment de servir, saupoudrez de cacao non sucré (avec une passoire fine).