



Tiramisu de Cronchita

Pour 8 personnes

250 g de mascarpone 2 œufs 2 cuillères à soupe de sucre de canne 1 paquet de boudoir Café Marsala, vin cuit aux amandes Cacao amer	1 cafetière 2 culs de poule 1 batteur 1 plat à gratin
--	--

Préparez un café noir plus ou moins « serré » selon vos goûts, laissez-le refroidir et ajoutez « quelques » gouttes de marsala, toujours selon vos goûts.

Séparez les blancs des jaunes et battez les blancs en neige.

Fouettez les jaunes avec le sucre, mélangez progressivement avec le mascarpone et incorporez délicatement les blancs en neige.

Dans un plat à bords hauts (le même que celui des lasagnes ! Italie oblige !), dressez des couches successives : boudoirs imbibés de café, préparation crémeuse, boudoirs, ... alternez les couches plus ou moins épaisses, toujours encore selon vos ... goûts. Terminez par une couche de crème et saupoudrez de cacao.

Filmez et réservez au réfrigérateur pendant au moins 24H00 et si les gourmands résistent attendez 48H00 !

Régalez-vous !