

# De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

---

## Tiramisu au nougat

---

### Ingrédients

400g de mascarpone, 4 œufs, 120g de sucre, 100g de nougat tendre, 20 biscuits aux amandes, 10 cl d'amaretto.

### Préparation

A l'aide d'un couteau, coupez le nougat en petits morceaux.

Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez vivement.

Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

Ajoutez les éclats de nougat.

Imbibez les biscuits aux amandes de liqueur.

Répartissez la moitié des biscuits dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des biscuits, puis le reste de la préparation.

Réservez au moins 4 heures au frais avant de déguster.