

TIRAMISU GLACE

INGREDIENTS :

250 g de mascarpone
3 gros oeufs
100 g de sucre
un sachet de sucre vanillé
des biscuits à la cuillère ou des
boudoirs
du café sucré
du cacao en poudre



PREPARATION :

Faire du café chaud et sucré y faire tremper les biscuits et mettre une couche de biscuits imbibés dans un verre ou un plat
Mélanger vivement les jaunes et le sucre et le sucre vanillé
Ajouter le mascarpone
Ajouter les blancs montés en neige
Recouvrir les biscuits avec cette préparation et mettre au congélateur 3 h environ



<http://katarinetta.canalblog.com/>