

# TIRAMISU



www.shutterstock.com · 86579557

500 g de mascarpone

100 g de sucre

4 œufs

Biscuits à la cuillère

- ❖ Battre les jaunes d'œufs, le sucre et le mascarpone
- ❖ Monter les blancs en neige et mélanger délicatement à l'autre préparation
- ❖ Faire un mélange café fort et rhum et une goutte d'amande amère (sinon Marsala)
- ❖ Dans un plat faire une couche de biscuits trempés dans le café, une couche de crème, une couche de biscuits et finir par la crème.
- ❖ Mettre au frais 24h minimum et saupoudrer de cacao en poudre avant de servir.

## Variantes

- ◆ remplacer biscuits par spéculoos, et +/- pommes cuites
- ◆ biscuits rose et une couche de fruits rouges, trempés biscuits dans sirop de fruits rouges et +/- alcool