

## TIRAMISU AUX BISCUITS ROSES DE REIMS



### ingrédients :

250 g de mascarpone

3 oeufs

une vingtaine de biscuits roses de Reims

120 g de sucre en poudre (pour moi du sucre vanillé)

250 ml de café fort

2 cuillères à soupe d'Amaretto (liqueur aux amandes ou assimilés tels que noyaux d'abricots, pêches...)

cacao en poudre

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Ajoutez aux jaunes le sucre et le mascarpone et battez jusqu'à obtention d'une crème homogène puis versez 1 cuillère d'Amaretto. Mélangez à nouveau.

Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone. Réservez au frais.

Dans une assiette creuse mélangez le café avec la cuillère d'Amaretto restante. Trempez-y les biscuits et garnissez-en, le fond d'un plat creux ou des coupelles (6 à 8 suivant la contenance désirée). Recouvrez de crème, mettez une deuxième couche de biscuits et couvrez à nouveau de crème. Réservez au réfrigérateur au moins 4 heures. Le mieux est de préparer ce dessert la veille pour que la crème soit bien prise et que les parfums s'expriment.

Au moment de servir, saupoudrez de cacao à travers une passoire fine.