

Tiramisu au café de Naëla

Recette :

3 œufs

100g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

250g de mascarpone

24 biscuits à la cuillère

50cl de café noir non sucré

30g de cacao amer



- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Ajouter aux jaunes le sucre et le sucre vanillé. Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporer le mascarpone.
- Monter les blancs d'œuf en neige et les incorporer au mélange au mascarpone.
- Imbiber les biscuits à la cuillère avec le café et les déposer au fond d'un plat.
- Recouvrir les biscuits avec le mélange au mascarpone.
- Saupoudrer de cacao amer.
- Réserver au frigo 4h minimum

Naëla 5èmeB