

Tiramisu

Ingrédients :

- *biscuits boudoirs*
- *un bol de café*
- *50 g de chocolat en poudre amer (type Van Houten)*
- *500 g de mascarpone*
- *3 œufs*
- *150 g de sucre*



Préparation :

Préparer un bol de café et laisser refroidir.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs, réserver les blancs et faire blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter le mascarpone au mélange.

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.

Tremper un boudoir dans le café refroidi et le disposer dans un grand plat, ou dans une verrine pour un service à l'assiette. Répéter l'opération jusqu'à ce que le fond du plat soit recouvert d'une couche de boudoirs.

Recouvrir les boudoirs d'une couche de mascarpone et saupoudrer de chocolat en poudre.

Renouveler le processus jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de crème (en général, 2 couches).

Laisser reposer au frigo pour déguster bien frais.