

❧❧ TIRAMISU ❧❧

INGREDIENTS ❧

- 24 biscuits à la cuillère
- 1 gros bol de café fort (30cl)
- 4 cl de rhum
- 3 œufs
- 250 g de crème de mascarpone
- 100 g de sucre
- 20 cl de crème fraîche entière

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à consistance bien mousseuse.

Ajouter la crème de mascarpone et bien battre.

Monter la crème fraîche en crème fouettée. Serrée avec une pincée de sucre glace.

L'incorporer délicatement à la spatule avec le mélange précédent.

Imbiber les biscuits à la cuillère avec le café mélangé au rhum.

Disposer au fond du plat. Ajouter une couche de crème de mascarpone et ainsi de suite en finissant avec la crème de mascarpone.

Laisser prendre 12 heures au réfrigérateur.

Saupoudrer de cacao amer avant de servir.

Ajouter si vous le souhaitez des copeaux de chocolat, de la meringue, des macarons en morceaux.