



# TIRAMISU

## INGRÉDIENTS

(POUR 6 PERSONNES)

- 500 G DE MASCARPONE\*
- 6 ŒUFS FRAIS\*
- 100 G DE SUCRE CASSONADE
- 2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉE
- 1 GOUSSE DE VANILLE
- 40 BISCUITS BOUDOIR
- 2 GRANDES TASSES À CAFÉ FORT
- 2 BOUCHONS D'AMARETTO OU RHUM
- CACAO EN POWDRE

## PRÉPARATION

- MÉLANGEZ LES JAUNES D'ŒUFS ET LES SUCRES (RÉSERVEZ LES BLANCS), FAIRE BLANCHIR LA PRÉPARATION.
- RAJOUTEZ LE MASCARPONE À LA PRÉPARATION.
- COUPEZ LA GOUSSE DE VANILLE EN DEUX POUR RÉCUPÉRER LES GRAINES DE VANILLE.
- AJOUTEZ LES ET MÉLANGEZ À LA CRÈME MASCARPONE.
- MONTEZ LES BLANCS EN NEIGE ET AJOUTEZ LES TRÈS DÉLICATEMENT À LA PRÉPARATION.
- TREMPEZ LES BISCUITS DANS LE MÉLANGE CAFÉ, AMARETTO, PUIS DISPOSEZ LES BISCUITS DANS UN PLAT.
- VERSEZ LA CRÈME MASCARPONE SUR LES BISCUITS ET RECOMMENCEZ UNE DEUXIÈME FOIS.
- AU FRAIS DURANT MINIMUM 24H, PUIS AU DERNIER MOMENT SAUPOUDREZ DE CACAO.