

# TIRAMISU

Pour 6 personnes



3 gros oeufs  
100 g de sucre roux  
1 sachet de sucre vanillé  
250 g de mascarpone  
24 biscuits à la cuillère  
1/2 litre de café noir non sucré  
30 g de poudre de cacao amer

1. Séparer les blancs des jaunes.
2. Mélanger les jaunes + sucre + sucre vanillé.
3. Rajouter le mascarpone au fouet.
4. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.
5. Préparer du café noir.
6. Mouiller les biscuits dans le café.
7. Tapisser le fond du moule avec les biscuits.
8. Recouvrir d'une couche de crème, oeuf, sucre, mascarpone.
9. Alternier biscuits et crème. Terminer par une couche de crème.
10. Saupoudrer de cacao.
11. Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum.