**Recette du tiramisu**

* **Ingrédients :**
  + boudoir (environ 30)
  + mascarpone
  + 5 oeufs
  + 4 cuillères à soupe de sucre
  + 30 cl de café corsé ou chocolat
* **Solution :**
* Séparer les blancs des jaunes d'oeuf.
* mélanger longuement le sucre et les jaunes au fouet et ajouter le mascarpone et mélanger pour obtenir un mélange homogène
* monter les blancs en neige
* ajouter délicatement les blancs au mélange mascarpone
* tapisser un moule rectangulaire de biscuits imbibes de café  ou de chocolat au lait
* alterner couche de crème et biscuit et terminer par la crème
* mettre 2 heures au frais avant de servir  
    
   **bon appétit**

Page 1 sur 1 www.lamaisondelescargot.info