



Les idées Gourmandes...

TIRAMISU

Pour 6 gourmands



Ingrédients : 15 Biscuits à la cuillère GROBOST
400 g de mascarpone (fromage italien)
15 cl de café fort (et éventuellement 1 cuillère de Marsala)
3 œufs
50 g de sucre en poudre
30 g de poudre de cacao pour le décor

Préparation : 20 min

- Battez le sucre et les jaunes jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux.
- Ajoutez le Mascarpone (et éventuellement, selon votre goût 1 cuillère de Marsala).
- Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange ci-dessus.
- Tapissez le fond et les côtés d'un moule (type moule à cake) de film étirable en le laissant généreusement dépasser (pour faciliter le démoulage !).
- Versez la moitié de la crème au fond du moule
- Imbibez très légèrement le dessous des biscuits à la cuillère GROBOST avec le café et alignez-les sur une couche.
- Versez l'autre moitié de crème sur les biscuits.
- Terminez par une couche de biscuits légèrement imbibés de café.
- Placez au réfrigérateur pendant 12 h.

Avant de servir, démoulez et décorez de poudre de cacao en la tamisant avec une passoire.