

TIRAMISU

Pour 6 personnes



Ingrédients :

- 250g de Mascarpone
- 75g de sucre
- 3 œufs
- 35 boudoirs
- une tasse de café
- du cacao en poudre

Préparation :

- Battez le sucre et les jaunes d'œuf au fouet jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
- Incorporez le mascarpone à la préparation.
- Battez les blancs d'œuf en neige ferme et ajoutez-les délicatement au reste.
- Imbibez les boudoirs de café et disposez-les au fond d'un plat.
- Ajoutez-y une couche du mélange obtenu et renouvelez l'opération en terminant par la crème.
- Saupoudrez la surface de cacao en poudre, puis réservez au réfrigérateur pendant 2 heures.

TIRAMISU

For 6 people



Ingredients:

- 9 ounces of Mascarpone
- 75g of sugar
- 3 eggs
- 35 ladyfingers
- one cup of coffee

-cocoa powder

Preparation:

- Whisk the egg yolks with sugar until the mixture is smooth and light yellow.
- Incorporate mascarpone to preparation.
- Beat the eggs white and add them delicately to the rest.
- Dip ladyfingers in coffee and lay them in the bottom of a dish.
- Spread the mascarpone mixture on top, and repeat the operation.
- Dust with cocoa powder on top, and refrigerate it at least for 2 hours.