



Tiramisu

de Franca

Pour 6 personnes :

3 oeufs
150 g de sucre
250 g de mascarpone
Biscuits à la cuillère
1 c. à café d'Amaretto
1 tasse de café fort
Copeaux de chocolat noir
Cacao

Battez les oeufs en neige

Mélanger dans un bol les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter le mascarpone puis les oeufs en neige délicatement.

Disposer les biscuits au fond d'un plat et les arroser avec le café mélangé à l'Amaretto.

Recouvrir de mascarpone

Saupoudrer de cacao

Faire une deuxième couche de biscuits puis de mascarpone

Mettez au frigo minimum 24 heures

Avant de servir, décorer avec les copeaux de chocolat