

## *Tiramisu*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation : 1 h 30 min**

**Repos : 4 heures**

### Ingrédients:

- 1 tasse de café fort (2 c. de café pour une tasse)
- 500 grs de mascarpone
- 5 oeufs
- 2 paquets de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de sucre fin
- 2 verres à goutte d'Amaretto
- environ 1 boîte de biscuits boudoirs
- poudre de cacao

### Recette:

- Séparez les blancs d'oeufs des jaunes ;
- Battez les blancs en neige ferme ;
- Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre vanillé, le sucre fin et l'Amaretto ;
- Ajoutez le mascarpone et mélangez de façon à obtenir une crème homogène ;
- Ensuite, incorporez délicatement les blancs d'oeufs battus ;
- Passez rapidement les boudoirs dans le café (avec l'Amaretto) et formez-en une couche au fond du plat (les boudoirs doivent être l'un contre l'autre) ;
- Garnissez d'une couche de crème ;
- Remettez une deuxième couche de boudoirs trempés ;
- Terminez par une couche de crème ;
- Laissez durcir au moins 4 heures au réfrigérateur ;
- Avant de servir, saupoudrez de poudre de cacao ;

