

Tiramisu à la Fleur d'Oranger

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- MASCARPONE	250g
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	60g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- BISCUIT(S) BOUDOIR	15-20
- CAFE FORT	1 tasse
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	2 c à café
- POUDRE DE CACAO	

Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Pendant ce temps, blanchissez au fouet les jaunes avec le sucre semoule et le sucre vanillé.
- Ajoutez le mascarpone au fouet jusqu'à obtention d'une crème lisse puis l'arôme de fleur d'oranger. Incorporez délicatement à la spatule les blancs en neige. Homogénéisez le tout.
- Concassez les biscuits.
- Dans des verres individuels, placez un peu de biscuit au fond. Arrosez avec un peu de café fort. Surmontez d'une première couche de crème au mascarpone. Recouvrez alors d'une couche de biscuit puis terminez par une nouvelle cuillère de crème.
- Réservez au frigo pour 12 heures.
- Au moment de servir, saupoudrez de cacao.

