

Tiramisu

Pour 6 personnes :

4 œufs, Mascarpone 250 gr, 75 gr de sucre, boudoirs ou spéculos ou petits lu.

Imbiber les biscuits dans du café fort, les mettre au fond du plat.

Séparer les jaunes des blancs.

Battre les jaunes avec le mascarpone et le sucre.

Monter les blancs en neige très fermes.

Les mélanger à l'autre préparation.

Verser sur les biscuits.

A faire la veille.

Mettre au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao.