



## Tiramisu

25/02/2014 à 11h48

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 6 personne(s)

### Ingrédients :

- 3 gros œufs
- 350g de mascarpone
- 1 boîte de langue de chat
- 3 cuillères à soupe d'Amaretto
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 litre de café noir non sucré
- 30g de poudre de cacao amer

### Préparation :

- Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes, le sucre, le sucre vanillé et l'Amaretto. Ajoutez le mascarpone au fouet ;
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la spatule au mélange précédent ;
- Préparez du café noir assez fort ;
- Mouillez les biscuits dans le café ;
- Tapissez le fond du moule avec les biscuits. Recouvrez d'une couche du mélange œuf, sucre, mascarpone et Amaretto. Alternez biscuits et crème ;
- Terminez par une couche de crème. Saupoudrez de cacao ;
- Mettez au réfrigérateur 4 heures minimum.