

# Recette du Tiramisu

## Ingrédients

- 250g de biscuits à la cuiller
- 1l de café
- 100g de sucre roux
- 250g de mascarpone
- 2 oeufs
- 1 à 2 cuillères à soupe de Marsala (ou d'Amaretto)
- un peu de chocolat en poudre

## Réalisation

1. Casser les oeufs en séparant le jaune du blanc
2. Battre les blancs en neige
3. Mélanger le sucre et les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4. Mélanger les blancs en neige et le Mascarpone, puis ajouter les jaunes
5. Ajouter le Marsala au café et y tremper un biscuit
6. Placer au fur et à mesure les biscuits dans un plat jusqu'à ce que le fond soit recouvert
7. Etaler la moitié de la préparation sur les biscuits
8. Recommencer les deux étapes précédentes
9. Saupoudrer de chocolat
10. Réserver au frais au moins 4h