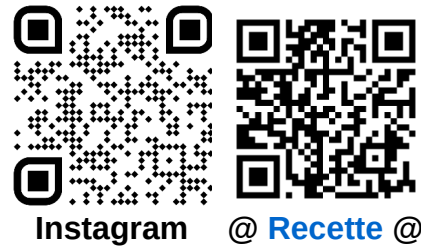


Tiramisu au chocolat



24

Ingrédients :

3	œufs
100gr	sucres roux
1 sachet	sucres vanillés
250 gr	mascarpone
-	de boudoirs
-	du Nesquik
-	du lait

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige et réserver.

Mélanger les jaunes, le sucre roux et le sucre vanillé.

Ajouter le mascarpone au batteur.

Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange.

Mouiller les biscuits dans un mélange de lait et de Nesquik.

Dans un plat ou des verrines, mettre une couche de biscuit et recouvrir de mélange.

Laisser reposer au frais au moins 4h (préparer la veille idéalement).