



Mousse tiramisu



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 œufs (séparés)
75 grammes de sucre
250 grammes de mascarpone
1 gousse de vanille (fendue en deux et grattée)
2 1/2 décilitres de café très fort (refroidi)
1/2 décilitre whisky (ou d'Amaretto)
24 biscuits à la cuillère Boudoir
3 cuillères à soupe de cacao en poudre

Méthode de préparation

- 1.** Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une crème pâle et légère. Ajoutez le mascarpone et les graines de la gousse de vanille, puis mélangez à nouveau.
- 2.** Dans un autre bol, montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange de mascarpone.
- 3.** Dans un plat peu profond, mélangez le café avec le whisky. Prenez un plat rectangulaire profond ou six petits verres. Trempez la moitié des biscuits à la cuillère un par un dans le mélange de café et disposez-les au fond du plat ou des verres. Répartissez la moitié du mélange de mascarpone par-dessus. Trempez maintenant le reste des biscuits dans le mélange de café et disposez-les sur le dessus. Nappez avec le reste du mélange de mascarpone.
- 4.** Terminez avec du cacao en poudre tamisé. Laissez la mousse tiramisu prendre au réfrigérateur pendant au moins quelques heures, de préférence une nuit.