



Desserts

Les cups de tiramisu

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de mascarpone
300 grammes de crème
200 grammes de sucre
300 grammes boudoirs
2 tasses de café (fort)
3 tirets de liqueur
5 jaunes d'oeuf
pincer sel

Méthode de préparation

Mettez les jaunes d'oeuf, une pincée de sel et de sucre dans un plat que vous réchauffez au bain-marie. Mélangez au fouet jusqu'à ce que tout soit bien chaud et que la couleur soit jaune pâle. Laissez refroidir un petit quart d'heure.

Dans un autre plat mettez de mascarpone auquel vous ajoutez les oeufs chauds avec le sucre. Avec une spatule incorporez de crème au mélange oeufs-mascarpone.

Dans un petit plat séparé mélangez les tasses de café fort avec un peu de liqueur et vous y trempez les boudoirs.

Remplissez le fond de vos verres avec les biscuits marinés au café. Saupoudrez d'un peu de cacao en poudre et recouvrez avec la préparation oeuf-mascarpone. Terminez avec du cacao en poudre et réservez au frigo au moins 4 heures. Bon appétit !

