Mes bonnes recettes

Tiramisu

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 boites de mascarpone
- 1 paquet de biscuits a la cuillère
- 1 tablette de chocolat noir
- 1 jaune d'œuf
- 2 sachets de sucre vanillé
- Du café très fort
- Un peu de chocolat en poudre pour la déco

(Genre banania, benco etc...)

Préparation :

Mettre les 3 boites de mascarpone dans un saladier,
Remuer avec une fourchette pour le rendre plus onctueux.
Ajouter le jaune d'œuf et le sucre.
Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
Casser le chocolat en tout petits morceaux.
L'ajouter à la préparation au mascarpone.
Réserver.
Dans une assiette creuse, faire tremper les biscuits à la cuillère dans le café mais pas trop longtemps, sinon, ils se défont!
Tapisser un moule d'une couche de biscuits au café, puis de mascarpone, ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.
Terminer par une couche de mascarpone et saupoudrez de benco.
Mettre au frigo au moins 2 heures.

Bon appétit!

Vos poèmes (partage de poèmes) © 2006/2009 Tous droits réservés.