

Tiramisu



Pour 6 grosses Verrines (300 ml)

INGREDIENTS

4 oeufs
400 g de mascarpone
130 g de sucre
1 gousse de vanille
9 boudoirs
1 tasse de café fort
1 cuillère à soupe d'amaretto
QS cacao en poudre

PREPARATION au [COOK'IN](#)

1. Avec le fouet, monter les 4 blancs en neige. 2 minutes, vitesse 3 puis 2 minutes Vitesse 5. Réserver
2. Battre les jaunes et le sucre, avec les grains de la gousse de vanille, 30 secondes, vitesse 3.
3. Ajouter le mascarpone 1 minute, vitesse 4.
4. Ajouter à la spatule la préparation ci-dessus aux blancs réservés dans le cul de poule.
5. Dans la tasse de café fort, ajouter l'amaretto, et tremper les biscuits par moitié de manière très rapide.
6. Monter les verrines. Pour moi, 1/2 biscuit puis 1 cuillère à soupe de préparation, puis 2 demi biscuits et répartir le reste de mousse.
7. Réserver au frais (au moins 1 heure) et saupoudrer de cacao amer en poudre.