

Mousse au café et mascarpone

Ingrédients (6 personnes) :

4 œufs

110 g de sucre en poudre

250 g de mascarpone

2 cuillères à café d'extrait de café

1 cuillère à soupe d'amaretto (pour moi : amendoa amarga= liqueur d'amandes)



Dans un grand saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre pendant 3 min environ, au batteur, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le mascarpone à la main à l'aide d'un fouet.

Dans un autre saladier, monter les blancs en neige. Les incorporer petit à petit dans le mélange œufs-mascarpone.

Ajouter l'amaretto ainsi que l'extrait de café.

Verser le mélange dans 6 verres et réserver au frais au moins 4 heures.

Saupoudrer de cacao juste avant de servir.