

Le Tiramisu d'Ondine

Niveau : Facile

Ingrédients

3 œufs frais

100g de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

250g de mascarpone

1/2l de café

30g de poudre de cacao

1 Cs d'huile de noisette Huilerie d'Auron

Biscuits à la cuillère

Temps de préparation : 15 min

Etapes de Préparation

1 Battez au fouet rapide les jaunes d'œufs et les sucres jusqu'à obtenir une belle consistance

2 Ajoutez doucement à cette préparation le mascarpone et l'huile de noisette Huilerie d'Auron – Réservez

3 Montez énergiquement les blancs en neige bien ferme

4 Pendant ce temps, mouillez les biscuits à la cuillère dans le café et disposez-les dans un plat

5 Incorporez à la spatule les blancs en neige au mélange de mascarpone, en soulevant bien délicatement la préparation.

6 Etalez la crème sur les biscuits, puis, alternez les couches de biscuits trempés de café et de crème.

7 Tamisez le cacao en poudre délicatement sur le Tiramisu

Réservez au frais au moins 4h puis dégustez avec plaisir !

