



Tiramisu au Marsala

Ingédients

- des biscuits à tiramisu
- 250 g de mascarpone
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 1 grande tasse de café fort
- 3 c. à soupe de Marsala
- Cacao amer pour le décor

Préparation

- Séparer les blancs de jaunes au mixeur.
- Battre les jaunes avec le sucre puis ajouter le mascarpone.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement.
- Mélanger le café et le Marsala puis y tremper les biscuits.
- Disposer une couche de biscuits au fond du plat (ou de la verrine) puis une couche de préparation.
- Recommencer l'opération.
- Saupoudrer de cacao amer.
- Réserver 2 heures au frais avant de servir.