TIRAMISU

# Laure

* 3 œufs
* 60 g de sucre
* 1 pot de 250g de mascarpone
* biscuits à la cuillère
* jus d’orange
* café très serré

Faire tremper les biscuits dans le mélange jus d’orange-café.

Battre les jaunes d’œuf et le sucre, ajouter le mascarpone.

Battre les blancs en neige.

Incorporer le tout au mélange.

Saupoudrer cacao

Laisser au moins 2h au réfrigérateur

25 biscuits à la cuillère (il est possible de les faire soi-même, nous vous fournirons bientôt la recette!), évitez les boudoirs  
- 3 œufs  
- 120 g de sucre  
- 250 g de mascarpone  
- 1 tasse de café très fort  
- 1 cuillère à café de marsala sec  
- 50 g de chocolat noir rapé en copeaux  
- 50 g de cacao amer

**La préparation:**

Commencez par séparer les blancs des jaunes.

Préparez votre café bien fort (comme un espresso) et versez-y quelques cuillères à café de marsala sec (suivant votre goût). Faites tremper un par un vos biscuits à la cuillère quelques secondes dans le café froid.  
Déposez une couche de biscuits à la cuillère au fond d’un plat (la moitié des biscuits).

Battez les jaunes avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez-y le mascarpone et mélangez.  
Dans un autre saladier, montez les blancs en neige. Incorporez ensuite très délicatement les blancs au mélange jaunes-sucre-mascarpone.

Recouvrez les biscuits de la crème au mascarpone et saupoudrez de cacao amer. Faites une deuxième couche de biscuits, puis de mascarpone et saupoudrez de cacao de la même manière.

Mettez au [réfrigérateur](http://www.recettetiramisu.com/recette-du-tiramisu-classique) pendant au moins une journée puis décorez le dessus de copeaux de chocolat noir que vous obtiendrez en rapant une tablette.