



# Panibois®

Révèle vos créations

Moule  
Sire

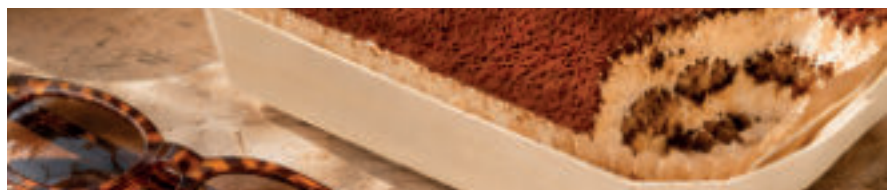


## Tiramisu

*Par Panibois*

Pour les ingrédients :

- 100 g de sucre roux ;
- Biscuits à la cuillère ;
- 30 g de cacao ;
- 3 oeufs ;
- 1 sachet de sucre vanillé ;
- 250 g de mascarpone ;
- 50 cl de café non sucré.



### Préparation

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs ;
- 2 Mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé. Ajouter le mascarpone au fouet. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. Réserver.
- 3 Mouiller les biscuits dans le café rapidement avant d'en tapisser le fond du plat ;
- 4 Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant de biscuits et de couche de crème en terminant par cette dernière. Saupoudrer de cacao.
- 5 Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum puis déguster.