

## Tiramisu



On ne présente plus le tiramisù, ce dessert italien qui signifie littéralement : « tire-moi en haut » (comprendre : *emmène-moi au ciel*)... si délicieusement onctueux qu'il ne laisse personne indifférent !

### Ingrédients pour 4 personnes

250 grammes de crème type mascarpone (ou crème épaisse type Lyncott)  
50 grammes de sucre  
1 ½ cuiller à café d'extrait de vanille  
6 cuillers à soupe de Kahlua  
2 œufs frais  
120 grammes de boudoirs ou de petits-beurre  
1 tasse de café  
30 grammes de chocolat noir en copeaux  
1 cuiller à café de cacao

### Préparation

1. Battre les blancs d'œuf en neige très ferme.
2. Mélanger le mascarpone, le Kahlua, le sucre, la vanille, et les jaunes d'œufs.
3. Ajouter délicatement les blancs d'œuf.
4. Imbiber les biscuits de café et alterner dans un moule carré avec une couche de la préparation.
5. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant un minimum de 4 heures.
6. Au moment de servir, saupoudrer de cacao mélangé au chocolat noir.

**Bon appétit!**