

Le TIRAMISU de Viviane

Ingrédients

- 1 tasse de café non sucré et froid
- 3 jaunes d'œuf
- 3 blancs d'œuf battus en neige
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de cognac
- 250 g de mascarpone
- Langues de chat
- Cacao amer



Recette

Bien mélanger dans un saladier les jaunes, le sucre, le cognac et le mascarpone.

Ajouter les blancs en neige et mélanger délicatement.

Prendre un plat rectangulaire et badigeonner le fond avec un peu de crème.

Tremper les langues de chat dans le café et les mettre sur la crème.

Remettre un peu de la préparation sur les langues de chat puis ajouter dessus le cacao amer.

Recommencer les couches langues de chat, crème et cacao jusqu'à épuisement de la crème.

Recouvrir de film étirable puis mettre une nuit au frigidaire.