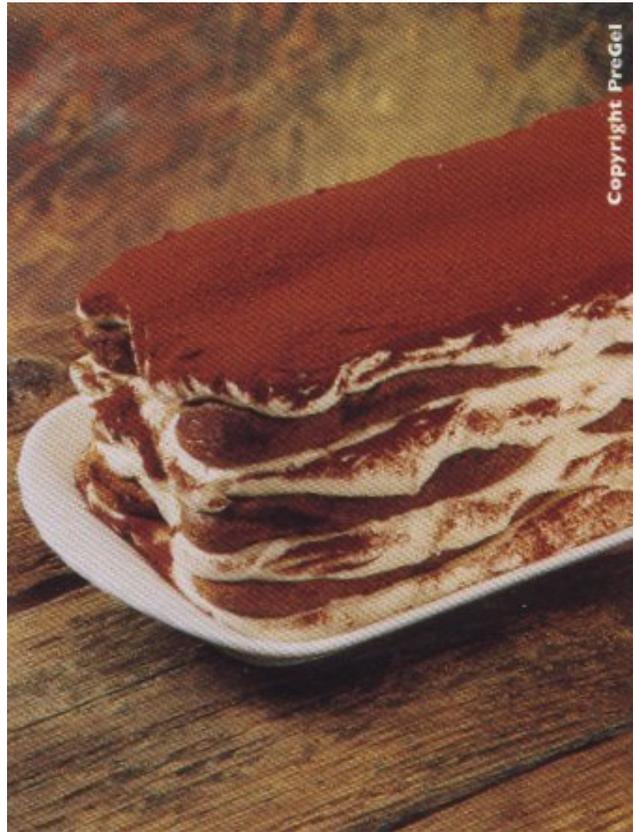


# TIRAMISU (POUR 8 PERSONNES)

## Ingrédients:

4 oeufs  
125 g de sucre  
vanille en poudre  
2 boites de mascarpone  
biscuits à la cuillère trempés dans du café  
bien fort avec lesquels on tapisse le fond  
d'un plat



- Battre les blancs en neige avec une pincée de sel
- Mélanger le sucre, les jaunes d'oeufs et la vanille puis ajouter la mascarpone
- Ajouter les blancs en neige bien durs
- Recouvrir avec le mélange les biscuits à la cuillère imbibés de café
- Au moment de servir, saupoudrer de cacao Van Houten.

Conseils : Faire la veille et laisser reposer au frigo