

## Le tiramisu de Guillaume

### Ingrédients (6 personnes) :

- 1 paquet de biscuits à la cuillère
- 6 œufs
- 750g de mascarpone
- 6 cuillères à café de sucre en poudre
- 1 bol de café fort
- quelques cuillères de cacao en poudre

### Matériel :

- 2 saladiers
- 1 cafetière



## C'est parti !

- I. Dans un saladier, bats vigoureusement les œufs, le mascarpone et le sucre.
- II. Trempe les biscuits dans le café et dispose-les dans le fond du saladier.
- III. Recouvre d'une couche de la préparation œufs- mascarpone-sucre.
- IV. Alterne ainsi les couches de biscuits trempés dans le café et les couches du mélange œufs-mascarpone-sucre, en terminant par une couche de biscuit.
- V. Saupoudre de cacao et place au réfrigérateur 24 heures minimum.

Manges-en et... Bonne dégustation !