

## TIRAMISU AU CHOCOLAT DE FAUSTINE

### Ingrédients :

- 25 cl de café fort tiédi
- 6 œufs
- 110 g de sucre
- 500 g de mascarpone
- 200 g de chocolat (pour dessert)
- 30 biscuits à la cuiller
- 4 c. à soupe de cacao en poudre
- 6 coupes individuelles



### BON TRAVAIL !

1. Sépare les blancs des jaunes.
2. Bats les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorpore le mascarpone en continuant de battre. Monte trois des blancs en neige et ajoute-les au mélange mascarpone- œufs- sucre.
3. Ajoute-les au café ; trempe rapidement les biscuits dans le mélange et dispose-les au fond des récipients. Fait fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
4. Recouvre les biscuits de crème, puis d'une fine couche de chocolat fondu. Renouvelé l'opération afin de constituer la seconde couche de crème.
5. Recouvre d'un film alimentaire et va mettre 5h au réfrigérateur.
6. Prends le cacao en poudre et parsèmes-en dessus avant de servir.

Bonne dégustation !