**La recette originale italienne du tiramisu**

Préparation:20 min



Ingrédients

*(Pour 6 personnes)*

* 500 g. de Mascarpone Galbani
* 5 Oeufs
* 5 cuillère(s) à soupe de Sucre en poudre
* 40 Biscuits à la cuillère
* 2 tasse(s) de Cafés
* 2 cuillère(s) à soupe de Marsala
* Cacao amer



Préparation

Séparer les blancs d’œufs des jaunes.

Fouetter les jaunes d’œufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le mascarpone, bien mélanger.

Monter les blancs d’œufs en neige et incorporer délicatement les blancs à la préparation.

Mélanger ensuite le café refroidi et le marsala dans une assiette creuse, tremper rapidement les biscuits.

Disposer la moitié des biscuits dans le fond d’un plat (type plat à gratin), recouvrir avec la moitié de la préparation, puis disposer le reste des biscuits et terminer par le reste de préparation.

Laisser reposer au réfrigérateur au moins 3h (idéalement 12h).

Au moment de servir, saupoudrer le Tiramisu de cacao en poudre à travers un tamis.

Savourer la Dolce Vita !

