**Tiramisu à  l'orange et au chocolat**

Temps de préparation : 25 min(s)

Temps de repos : 12 heure(s) 0 min(s)

**Ingrédients pour 8 personnes**

* 3 oeufs
* 3 ou 4 oranges à  jus
* environ 30 biscuits à  la cuiller
* 100 g de sucre
* 250 g de mascarpone Galbani
* 1 sachet de sucre vanillé
* 100 g de chocolat noir
* 10 cl de lait
* 1 pincée de sel

**Préparation**

1/ Couper et presser les oranges puis verser le jus dans un bol.

2/ Préparer la crème:
- casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes
- avec le fouet, mélanger les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé, puis le mascarpone
- incorporer délicatement les blancs montés en neige au mélange sucre-jaunes-mascarpone.

3/ Préparer une ganache : faire fondre le chocolat noir au bain-marie puis y ajouter le lait et bien mélanger pour obtenir une crème homogène.

4/ Faire le "montage" du tiramisu :
- mouiller les biscuits à  la cuillère dans le jus d'orange et tapisser le fond du plat avec.
- recouvrir d'une couche de crème (sucre-jaunes-mascarpone) et verser de la ganache
- alterner les couches biscuits trempés-crèmes-ganache (2 ou 3 couches selon la taille et la profondeur du plat).

5/ Mettre au réfrigérateur au moins 12 heures.

**Astuces**

Cette recette peut être faites avec vos enfants.