



Tiramisu vanille et chocolat

- Par vision-plaisir

Le tiramisu version vision-plaisir.

Ingrédients:

- 3 œufs entiers
- 1 gousse de vanille
- 80g de chocolat concassé
- 22 biscuits à la cuillère
- 20g de poudre de cacao
- 400g de café noir non sucré
- 250g de mascarpone
- 110g de sucre roux



Réalisation:

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre roux et les graines de la vanille. Incorporer ensuite le mascarpone et bien fouetter. Monter les blancs en neige et l'incorporer au mélange précédent. Tirer le café noir. Mouiller les biscuits cuillères et les disposer au fond du plat. Recouvrir d'une couche de crème. Répéter l'opération avec les biscuits, pépites de chocolat et terminer par une couche de crème. Saupoudrer de cacao et mettre au réfrigérateur pendant 6 heures minimum. Il est préférable de mettre un film alimentaire dessus le tiramisu.

