

# 2<sup>e</sup> festival de la Gastronomie

Produits d'ici, Cuisine d'ailleurs

## Tiramisu

Par le Lycée La Closerie • Saint-Quay-Portrieux



recette



### ingrédients

Pour 10 portions

- 125 g Mascarpone
- 1,5 Œufs
- 25 g de Sucre
- 3 cl de Café
- 1 cl Amaretto
- 2 Biscuits boudoirs
- 2 g Cacao en poudre

- Imbiber les biscuits au café et amaretto.
- Réaliser la crème mascarpone (sucre, œuf et mascarpone).
- Monter les blancs en neige et les incorporer à la crème.
- Monter le tiramisu (biscuit, crème mascarpone) deux fois et saupoudrer de cacao.
- Laisser prendre au frais.

Dessert italien doux et moëlleux aux saveurs puissantes de café