Mousse tiramisu

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 œufs (séparés)
75 grammes de sucre
250 grammes de mascarpone
1 gousse de vanille (fendue en deux et grattée)
2 1⁄2 décilitres de café très fort (refroidi)
1⁄2 décilitre whisky (ou d’Amaretto)
24 biscuits à la cuillère Boudoir
3 cuillères à soupe de cacao en poudre

Méthode de préparation

1. **Fouettez les jaunes d’œufs avec le sucre jusqu’à obtenir une crème pâle et légère. Ajoutez le mascarpone et les graines de la gousse de vanille, puis mélangez à nouveau.**

2. **Dans un autre bol, montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange de mascarpone.**

3. **Dans un plat peu profond, mélangez le café avec le whisky. Prenez un plat rectangulaire profond ou six petits verres. Trempez la moitié des biscuits à la cuillère un par un dans le mélange de café et disposez-les au fond du plat ou des verres. Répartissez la moitié du mélange de mascarpone par-dessus. Trempez maintenant le reste des biscuits dans le mélange de café et disposez-les sur le dessus. Nappez avec le reste du mélange de mascarpone.**

4. **Terminez avec du cacao en poudre tamisé. Laissez la mousse tiramisu prendre au réfrigérateur pendant au moins quelques heures, de préférence une nuit.**