



## TIRAMISU AUX AMARETTI



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**2 heures de réfrigération**

**Sans cuisson**

**Pour 4 personnes:**

250 g de mascarpone

3 œufs (blancs et jaunes séparés)

40 g de sucre

2 càs de marsala sec (je n'en avais pas)

12 amaretti tendres

20 cl de café bien serré

cacao amer

Préparer le café bien fort et le laisser refroidir.

Au batteur, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'il mousse. Mélanger le mascarpone en fouettant pour obtenir une crème épaisse. Ajouter le marsala. Réserver.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil réservé.

Tremper les amaretti dans le café . En écraser un peu 8 entre les doigts, conserver les autres intacts mais imbibés aussi.

**Dressage:**

Dans chaque verre ou coupe, mettre 2 càs de crème mousseuse. Recouvrir avec 2 amaretti. Ajouter une nouvelle couche de crème, lisser un peu à la cuillère et enfoncer légèrement l'amaretti entier au milieu.

Réserver au moins 2 heures au réfrigérateur et saupoudrer de cacao amer juste avant de déguster.