



(En verrine c'est super présentable un petit plus à chaque fois)

**Ingrédients (6 personnes):** **Conseils** Si disposé dans un plat moyen, je double les doses des ingrédients, sauf pour le sucre – 100 g suffisent – sinon je trouve que c'est trop sucré avec le pain d'épice).

250 g de mascarpone, 3 œufs, 75 g de sucre en poudre, pain d'épice, 1 feuille de gélatine, café noir, chocolat en poudre (j'ajoute 2 à 4 Càs de marsala). Pour le tiramisu classique même recette remplacer par des couches de boudoirs.

### **Préparation:**

Dans un saladier, séparer les blancs des jaunes d'œufs Ajoutez le sucre aux jaunes et battre énergiquement Incorporer le mascarpone et mélanger de nouveau

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer ensuite à la préparation mascarpone Mélanger délicatement.

**Le pain d'épice** (couper des lamelles assez grosses, enlever la croûte).  
**Préalablement tremper dans le café et marsala au fond d'une verrine.**  
**Ajouter ensuite le mascarpone, puis une cuillerée ainsi de suite en terminant, par la préparation mascarpone**

**Mettre au frais pendant au moins 3 h,**

(Conseils ? Les tiramisus je les prépare tjrs la veille car je n'aime pas travailler avec les feuilles de gélatine), je le dispose dans l'endroit le plus frais du réfrigérateur et je force le froid en augmentant d'un point le réglage, selon votre réfrigérateur).

**Juste avant de servir, Saupoudrez de chocolat en poudre (non sucré °**