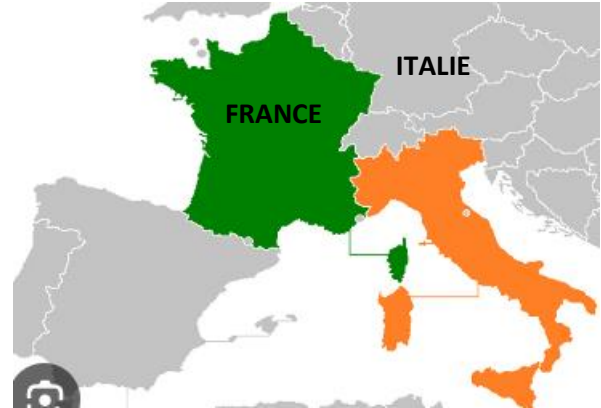


# TIRAMITSU AU CHOCOLAT



## INGREDIENTS (6 personnes)

250 g de mascarpone :



100 g de sucre :



3 œufs :



20 biscuits :






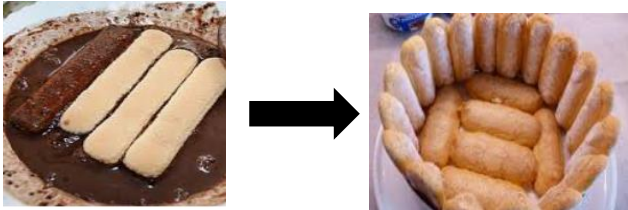



200ml de lait chocolaté :



50ml chocolat amer :



## ETAPES

1	Battre les jaunes et le sucre au fouet pendant 3 à 4 minutes	
2	Ajouter le mascarpone et mélanger	
3	Battre les blancs à la neige	
4	Mouiller les biscuits avec le lait au chocolat et les disposer dans le plat	
5	Verser la moitié de la préparation dessus	
6	Remettre des biscuits puis la crème	
7	Saupoudre de cacao amer	
8	Mettre au frais au moins 2 heures avant de déguster	