

tiramisu au chocolat  
<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients pour 6 personnes:

500 gr de mascarpone  
5 oeufs  
75 gr de sucre en poudre  
des biscuits cuillères  
poudre chocolaté  
un peu de lait

travailler le sucre et les jaunes d'oeufs ,pour obtenir un mélange mousseux  
ajouter le mascarpone et bien mélanger, il ne doit plus avoir de grumeaux  
battre les blancs d'oeuf en neige très ferme  
puis ajouter en 1/3 dans le mascarpone  
bien mélanger pour alléger la préparation,  
puis ajouter le reste des blancs d'oeufs en neige  
en remuant délicatement,pour obtenir une "mousse"  
dans un petit pot, mettre de la poudre chocolaté avec du lait  
trempier vos biscuits cuillere dans le chocolat sans les faire "détremper"  
disposer les biscuits au fond d'un plat (rectangle si possible)  
mettre un couche de "mousse par dessus pour recouvrir les biscuits,  
puis saupoudrer de poudre chocolaté  
remettre un couche de biscuits  
verser le reste de la mousse ,pour recouvrir le tout et  
mettre au frais pour au moins 3 heures! 12h c'est mieux  
au moment de servir, saupoudrer avec de la poudre chocolaté

déguster très frais!voilà bonne appetit !