

## Tiramisu chocolat



Ustensiles : une spatule, une balance, une casserole, un fouet, deux saladiers, un plat à gratin.

Liste des ingrédients pour 4 personnes :	
Cacao amer	70 grammes
Mascarpone	250 grammes
Oeuf entier	3 pièces
Biscuit à la cuillère	24 pièces
Sucre semoule	150 grammes

### Progression de la recette

- 1) Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 2) Mélanger les jaunes avec le sucre .
- 3) Ajouter le mascarpone au fouet.
- 4) Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.
- 5) Faire un sirop\* (cacao 0,50gr+sucre0,50gr+eau25cl)
- 6) Mouiller les biscuits dans le sirop rapidement et tapisser le fond du plat.
- 7) Recouvrir d'une couche de crème mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème en terminant par cette dernière.
- 8) Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum.
- 9) Saupoudrer de cacao.
- 10) Déguster frais.

\*solution à base de sucre et d'eau + cacao amer préparer à chaud ou à froid .