**TIRAMISU DE MADO**

**Ingrédients :**

* 3 œufs
* 50 gr de sucre
* 4 tasses de café fort,
* 250 gr de mascarpone
* 2 à 3 c à café d'Amaretto ou de Cointreau
* des biscuits à la cuillère
* du cacao en poudre

**Préparation :**

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre.

Assouplir le mascarpone à la fourchette et l’Incorporer au mélange d’œufs-sucre.

Battre les blancs en neige ferme et les rajouter à la préparation.

Mélanger le café et l'alcool. Y Tremper rapidement un à un les biscuits et tapisser le fond d’un grand plat profond.

Recouvrir de crème de mascarpone et superposer jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminer par la crème.

Couvrir d'un film plastique et mettre au frais au moins 12 h

Au moment de servir, saupoudrez de cacao.

LES ASTUCES

*Du mascarpone, fromage frais à base de lait de vache, d’origine lombarde. Très riche et à la saveur douce, c’est la crème fraîche de la cuisine italienne, surtout dans les desserts.
Des biscuits à la cuiller moelleux et épais ou, si vous en trouvez, des pavesini, biscuits italiens secs et légers qui resteront croquants une fois imbibés. Laissez de côté les boudoirs secs et sucrés qui ramollissent trop vite.
Du café bien corsé.
Un alcool de votre choix : marsala (le plus classique), amaretto, kalua, whisky, rhum… Tout est permis.
Un chocolat de très bonne qualité, râpé au dernier moment ou un voile de cacao amer en poudre*