

Pour 6 personnes préparation: la veille,
30min

1 boîte de biscuits à la cuillère,

2 tasses de café fort,

cacao en poudre.

2 jaunes d'œufs,

250 g de mascarpone,

20 g (2 cl) d'amaretto.

2 blancs d'œuf + 50 g de sucre,

150 g (15 cl) de crème fouettée



Mélange le mascarpone avec les jaunes d'œufs et l'amaretto. Fouette les blancs d'œufs en neige ferme puis ajoute le sucre. Fouette jusqu'à ce qu'il soit mélangé. Incorpore-les délicatement dans le mélange au mascarpone puis mélanger la crème fouettée.

Imbibe rapidement des deux côtés dans le café les biscuits à la cuillère. Pose-en la moitié dans un plat creux. Poudre-les de cacao tamisé. Recouvre de la moitié du mélange au mascarpone. Pose dessus l'autre moitié des biscuits à la cuillère.

Poudre-les de cacao tamisé et termine par le restant de crème au mascarpone. Poudr de cacao. Garde au réfrigérateur jusqu'au lendemain.