

VERRINE FACON TIRAMISU

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : Sans cuisson
- **Pays** : Italie- France



Ingrédients pour 2 personnes

- **120 g de mascarpone**
- **100 ml de crème liquide entière**
- **4 càs de sucre semoule (+ ou – selon le gout)**
- **16 biscuits cuillère**
- **2 tasses de café non sucré**
- **Cacao non sucré**

Etapas de préparation

1. Montée la crème liquide et le mascarpone en chantilly, ajouter le sucre et continuer à battre légèrement, la crème doit être bien ferme. Réserver au frais.
2. Tremper les biscuits à la cuillère dans le café et disposer 2 ou 3 au fond du verre
3. Recouvrir d'une couche de crème, remettre une deuxième couche de biscuits puis la crème....
4. Saupoudrer de cacao non sucré et laisser au frais minimum 3h avant de servir!

