

Tiramisu aux barres chocolatées à l'italienne

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de mascarpone
- 200 g de pâte à tartiner
- 13 barres chocolatées aux noisettes
- 13 biscuits à la cuillère
- 6 oeufs
- 80 g de sucre
- 15 g de sucre vanillé
- Lait
- Sel

La **recette**

Etape 1

Dans deux récipients, séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Etape 2

Ajouter le sucre et le sucre vanillé avec les jaunes d'oeufs. Mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter le mascarpone. Bien mélanger.

Etape 3

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement au mélange précédent.

Etape 4

Couper puis placer les barres chocolatées au fond d'un plat. Verser la moitié de la préparation.

Etape 5

Imbiber les biscuits dans du lait puis les disposer sur la crème.

Etape 6

Faire fondre la pâte à tartiner au micro-onde puis le faire couler sur les biscuits. Verser le reste de crème.

Etape 7

Pour la décoration, faire couler de la pâte à tartiner sur la crème. Mettre le tiramisu au frais minimum 4 heures.