

# Glace au tiramisu

4 pers  20 mn

## Les **ingrédients**

- 250 g de sucre
- 4 oeufs
- 150 g de mascarpone
- 15 cl de crème fraîche
- Biscuits
- Cacao en poudre
- Extrait de café fort
- 1 c. à s. de rhum
- Sucre vanillé
- 1 pincée de sel

## La **recette**

**Etape 1**

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

**Etape 2**

Battre les jaunes avec le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel, jusqu'à obtention d'une mousse.

**Etape 3**

Battre les blancs d'oeufs en neige.

**Etape 4**

Mélanger délicatement les blancs d'oeuf battus au mélange de jaunes d'oeufs. Incorporer le mascarpone et la crème fraîche. Mélanger le tout délicatement pour obtenir une crème légère et homogène.

**Etape 5**

Dans un sachet en plastique, écraser les biscuits au rouleau à pâtisserie pour obtenir une poudre. Ajouter à la crème.

**Etape 6**

Ajouter une couche de préparation, arroser de café fort, ajouter à nouveau une couche de préparation puis recouvrir de cacao. Répéter l'opération.

**Etape 7**

Placer au frigo pendant 5h. Sortir 10min avant de servir.