

Le tiramisu

3 œufs très frais; 50 g de sucre fin cristallisé; 200 g de mascarpone; 1 orange; 1 citron; un peu de poudre de cacao; 1 bonne tasse de café; des biscuits genre langues de chat.

1. Séparer les jaunes des blancs d'œufs, puis monter les blancs en neige très ferme. Dans un saladier, verser le sucre et le mascarpone et mélanger ces deux ingrédients jusqu'à l'obtention d'une mousse. Ajouter à l'ensemble les blancs en neige, le zeste du citron et le zeste de l'orange.

2. Prendre les biscuits, les imbiber de café chacun et les aligner dans un plat. Etaler ensuite la masse sur les biscuits, remettre une couche de biscuits et répéter l'opération, jusqu'à ce qu'il n'y ait

plus de marchandise. Laisser au frigo pendant une journée. Au moment de servir, saupoudrer de cacao.

