

## *Tiramisu à la « Nino »*

*8/10 personnes*

**250g de mascarpone**

**100g de sucre poudre**

**3 œufs**

**Biscuits à la cuiller**

**1 bol de café fort**

**1 cs de rhum**

**50g de noix en poudre**

**100g de raisins secs**



Préparer un grand bol de café noir, y ajouter le rhum et les raisins secs pour les faire gonfler.

Laisser refroidir, et poursuivre la recette.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs, et bien mélanger les jaunes avec le sucre, puis ajouter le mascarpone. Lisser

Incorporer les noix mixées à cette préparation.

Monter ensuite les blancs en neige, et les ajouter délicatement au précédent mélange.

Couper les extrémités des biscuits à la cuiller, pour qu'ils s'imbibent de café, les recouper en 2 selon la taille des ramequins.

Dresser les couches du tiramisu :

Biscuit mouillé de café + mascarpone + raisins + biscuit + mascarpone + raisins ....

Terminer par saupoudrer de copeaux de chocolat.

Réserver au réfrigérateur et déguster le lendemain.

PATIENCE ....!