

Tiramisu au biscuit orange pavot



INGRÉDIENTS

250g de mascarpone
60g de sucre en poudre
3 oeufs
1 orange
8 biscuits orange pavot
1 sachet de sucre vanillé
cacao amer

PRÉPARATION

- ✔ Séparer les jaunes d'œufs, des blancs
- ✔ Dans un saladier, faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre
- ✔ Ajoutez le mascarpone et mélanger pour obtenir un mélange homogène
- ✔ Réservez
- ✔ Levez les suprêmes d'orange
- ✔ Émiettez les biscuits dans le fond des verrines, recouvrir d'une couche de mélange au mascarpone puis de quelques suprêmes d'oranges
- ✔ Renouvelez l'opération
- ✔ Placez au réfrigérateur au minimum 3h00 voir une nuit entière.
- ✔ Décorez d'une moitié de biscuit