

---

# TIRAMISU À LA LIQUEUR DE CAFÉ

---

Préparation : 15 min

Repos : 4h

Pour 4 personnes



- \* 30 g de cacao amer
- \* 100 g de sucre roux
- \* 3 oeufs
- \* 250 g de mascarpone
- \* 1 sachet de sucre vanillé
- \* 24 biscuits à la cuillère
- \* 50 cL de café noir non sucré
- \* 10 cL de liqueur de Café

## PRÉPARATION :

1. Préparez votre café et laissez le refroidir.
2. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs puis mélangez les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé. Ajoutez le mascarpone.
3. Montez les blancs en neige avant de les incorporer au mélange précédent à l'aide d'une spatule. Réservez la préparation au frais.
4. Mouillez les biscuits dans le café puis tapissez le fond du plat. Recouvrez ensuite de crème mascarpone. Mouillez maintenant les biscuits dans la liqueur pour réaliser le deuxième étage puis recouvrez de crème mascarpone.
5. Répétez et alternez les étapes 4 et 5 autant de fois que nécessaire en terminant par une couche de crème mascarpone.
6. Saupoudrez de cacao puis mettez au réfrigérateur 4h pour le servir frais. Ce tiramisu est idéal accompagné d'un verre de liqueur de café !



# L'ARABICA

---

## Matériel



---

## Ingrédients

- 6 cL de Vodka
- 3 cL de Liqueur de Café
- 3 cL d'Expresso
- 1 cL de Sirop de Sucre
- Grains de café

---

## Recette

- Remplissez votre shaker de glaçons.
- Versez le sirop de sucre, l'expresso, la liqueur de café et la vodka puis shakez.
- Versez ensuite le tout dans un verre à cocktail.
- Décorez votre verre avec des grains de café.

