

Tiramisu café et chocolat sans gluten



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 2 h

Ingrédients

- 3 œufs
- 250 g de mascarpone
- 1 paquet de biscuits cuillères sans gluten - schaar
- amaretto
- 50 g de sucre
- café
- chocolat

Préparation

- 1 Préparer la valeur d'un grand bol de café et y mettre 3 cl d'amaretto.
- 2 Séparer les blancs des jaunes.
- 3 Battre les jaunes avec le sucre.
- 4 Y insérer le mascarpone et battre le tout.
- 5 Monter les blancs en neige et les incorporer peu à peu dans la préparation.
- 6 Monter le gâteau en alternant les biscuits trempés dans le café et la préparation.
- 7 Râper du chocolat et en saupoudrer le tiramisu.
- 8 Mettre au frais.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

