



 **20 minutes**

 **3 personnes**

- 3 gros oeufs
- 100g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250g de mascarpone
- 8 tranches de brioche
- 50c de café noir non sucré
- 30g de cacao amer

#dessert

#BriocheTranchée

Tiramisu

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et mélanger ces derniers avec le sucre roux et le sucre vanillé. Ajouter le mascarpone au fouet.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. Mouiller les tranches de brioche, préalablement découpées en lamelles épaisses, dans le café rapidement avant d'en tapisser le fond du plat.

Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de brioche et couche de crème en terminant par cette dernière.

Saupoudrer de cacao.

Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum, c'est prêt !