**Tiramisu délicieux**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/07/Tiramisu-27-juin-2009-040-copie.jpg) **Pour 7 croquant-Gourmands :**

**- Environ 24  biscuits à la cuiller un peu secs  
- 5 œufs  
- 500 g de mascarpone  
- 100 g de sucre en poudre  
- 200 g de café fort + 1 càs de café lyophilisé  
- 3 càs de rhum (facultatif)  
- cacao en poudre**

**1 plat creux transparent de préférence ou 7 coupes individuelles**

Préparer un café très fort et en prélever 200 g. Ajouter le café lyophilisé. Laisser refroidir.  
Battre les blancs d'œufs en neige avec 2 cuillerées à soupe de sucre.  
Battre les jaunes d'œufs dans une terrine avec le reste de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume.  
Ajouter le mascarpone et éventuellement le rhum.  
La masse doit être bien lisse et mousseuse.  
Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.  
Trempez rapidement les biscuits dans le café et les ranger en les serrant au fond du plat.  
**Si vous décidez de faire des coupes individuelles, il vous faudra retailler les biscuits en fonction de la forme et de la taille de vos coupes. La quantité de biscuits utilisés peut varier un peu.**Couvrir les biscuits d'une couche de crème au mascarpone.  
Poser une nouvelle couche de biscuits imbibés.  
Finir en masquant le dessus avec la crème.  
Lisser avec une spatule.  
Mettre au frais pendant 4 heures minimum.  
Saupoudrer d'une fine couche de cacao avant de servir.