# Tiramisu aux barres chocolatées à l'italienne

6 pers  20 mn

## Les **ingrédients**

- 500 g de mascarpone
- 200 g de pâte à tartiner
- 13 barres chocolatées aux noisettes
- 13 biscuits à la cuillère
- 6 oeufs
- 80 g de sucre
- 15 g de sucre vanillé
- Lait
- Sel

## La **recette**

**Etape 1**
Dans deux récipients, séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

**Etape 2**
Ajouter le sucre et le sucre vanillé avec les jaunes d'oeufs. Mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter le mascarpone. Bien mélanger.

**Etape 3**
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement au mélange précédent.

**Etape 4**
Couper puis placer les barres chocolatées au fond d'un plat. Verser la moitié de la préparation.

**Etape 5**
Imbiber les biscuits dans du lait puis les disposer sur la crème.

**Etape 6**
Faire fondre la pâte à tartiner au micro-onde puis le faire couler sur les biscuits. Verser le reste de crème.

**Etape 7**
Pour la décoration, faire couler de la pâte à tartiner sur la crème. Mettre le tiramisu au frais minimum 4 heures.