



Ingrédients:

24 feuilles de génoise

3kg de sucre

3l de blanc d'œuf

2l de jaune d'œuf

10 kg de mascarpone

Chocolat en poudre et café pour mémoire

Faire 3L de café et ajouter un peu de
rhum



Monter les blancs en neige



Mélanger les jaunes+le sucre+le mascarpone et enfin les blancs en neige
votre appareil à tiramisu est prêt



**Imbiber votre feuille de génoise
de votre mélange café+rhum**



**Étaler sur votre génoise imbibée votre
appareil à tiramisu
Répéter cette opération 3 fois**



**Sur la dernière couche de votre appareil à tiramisu
saupoudrer de chocolat en poudre**



Mettre au frais minimum 24h



Découper votre tiramisu et mettre sur assiette

