

Le tiramisu à la crème Jock :

Ingédient :

- 80g de préparation crème JOCK
 - ½ litre de lait
 - 3 blancs d'oeufs
 - 1 litre de café fort
- 1 boîte de biscuits à la cuillère
 - 100g de mascarpone
 - Cacao en poudre non sucré



Préparation de la recette :

Préparez la crème JOCK en suivant les indications sur le paquet et laissez refroidir.
Montez les blancs en neige très fermement.
Incorporez délicatement le mascarpone puis la crème JOCK.
Trempez les biscuits dans le café et disposez les au fond du plat.
Rajoutez ensuite une couche du mélange crème JOCK- mascarpone.
Répétez l'opération couche de biscuits, couche de crème en finissant par une couche de crème.
Placez au minimum 4 heures au frais.
Saupoudrez de cacao tamisé avant de servir.