

Tiramisu de Pâques
Pour 32 portions



1. **TIRAMISU**

1 sachet(s) de 245 g de *préparation pour Tiramisu alsac Professionnel*
1 L de crème liquide UHT à température ambiante
100 biscuits cuiller
Café
25 g de cacao amer en poudre.

Verser la crème liquide dans la cuve d'un batteur, incorporer la préparation Tiramisu alsac Professionnel. Monter au batteur à vitesse moyenne pendant 2 à 3 minutes.

Imbiber 2 biscuits cuiller dans du café et déposer les dans le fond de chaque verrine.

Recouvrir de crème Tiramisu, tapoter.

Saupoudrer délicatement de cacao en poudre.

Couper un 3^e biscuit cuiller en 2, planter les 2 morceaux dans chaque verrine et mettre au frais au moins 90 minutes avant de servir.

2. **ASTUCE**

Le café peut être remplacé par du cacao en poudre dilué dans du lait.