

Tiramisu aux Gâteaux Chamonix

Ingrédients

- 1 boîte de chamonix
- 4 œufs
- 250 g de mascarpone
- 60 g de sucre en poudre
- 1 sachet de crémfix
- 20 g de sucre glace
- 2 verres de jus d'orange
- 1 pincée de sel

Préparation

- Commencer par séparer les jaunes et les blancs
- Dans un saladier battre avec un fouet les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que ce mélange blanchisse, ensuite ajouter le mascarpone.
- Monter les blancs en neige bien ferme avec la pincée de sel, ajouter la crémfix et l'incorporer délicatement à l'aide d'une spatule à la préparation.
- Mélanger délicatement et ajouter le sucre glace, bien mélanger le tout.
- Verser le jus d'orange dans un plat creux.
- Prendre les biscuits chamonix et les imbiber dans le jus d'orange.
- Disposer 2 biscuits dans le fond des verrines, verser une couche de mascarpone, et disposer encore 2 biscuits imbibés et terminer par une couche de mascarpone.

Mettre au frais minimum 6 heures ou les préparer la veille pour le lendemain.