PERTUIS COMITE de JUMELAGE ESTE

www.pertuis-este.com

TIRAMISU

(Tiramisù)

(Ecrite par un(e) élève du Collège G. CARDUCCI D'ESTE - Italie)

INGREDIENTS:

Pour la crème - 250 gr de beurre - 300 gr de sucre - 6 œufs (Blancs et jaunes séparés)	- Biscuits « Pavesini » - Café - Chocolat en poudre

PREPARATION:

- Travailler le beurre seul,
- A part, travailler les jaunes d'œufs avec le sucre,
- Monter en neige les blancs d'œuf,
- Unir le beure aux jaunes d'œufs et en dernier les blancs d'œuf montés en neige,
- Alterner la crème par couche avec les biscuits « Pavesini » trempés dans le café,
- Et enfin, saupoudrer la surface avec le chocolat en poudre.

Nota :

Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.