



Pour 6 personnes:

12 biscuits à la cuillère (doigts de dame)
1 tasse (250 ml) de café expresso bien serré
1/4 tasse (60 ml) d'Amaretto
1 tasse (250 ml) de bière noire (stout)
2 oeufs (séparés)
3 cuillères à table (40 g) de sucre
250 g de mascarpone
3 cuillères à table (45 ml) d'amaretto
Copeaux de chocolat pour garnir
Une poignée de framboises

Combinez la bière, le café et la première quantité d'Amaretto dans un bol.

Au batteur électrique, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange épaississe et palisse.

Ajouter le mascarpone et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter 3 cuillères à table d'Amaretto et bien mélanger.

Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la crème, en essayant de ne pas les casser.

Montage :

Tremper les biscuits à la cuillère, un à la fois, dans le liquide.

Mettre une première couche de biscuits dans des verrines.

Recouvrir de crème au mascarpone, puis ajouter d'autres biscuits trempés et recouvrir de nouveau de crème de mascarpone.

Garnir de copeaux de chocolat et de framboises et recouvrir chacune des verrines de film alimentaire.

Réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou jusqu'au moment de servir.

