

Coupes crème aux « amaretti »

- 1 boîte de gâteaux « amaretti »
- Liqueur amaretto ou café
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 1 boîte de mascarpone
- 50 g de chocolat

Séparer les blancs des jaunes, battre les jaunes avec le sucre et incorporer le mascarpone. Mélanger bien pour obtenir une crème.

Battre les blancs d'œuf en neige et les incorporer à la crème.

Mettre 4 amaretti dans chaque coupe et les imbiber de liqueur (ou de café)

Verser dessus de la crème au mascarpone.

Saupoudrer avec des lamelles de chocolat et des brisures d'amaretti écrasés.

Garder au réfrigérateur 3 heures.

