

## Ingrédients pour 12 personnes

| Ingrédient       | Quantité                  |
|------------------|---------------------------|
| Oeufs            | 6                         |
| Mascarpone       | 750 gr                    |
| Boudoirs         | 250 gr (2 paquets)        |
| sucre            | 150 gr                    |
| liqueur de gland | 15 cl                     |
| café de gland    | 30 cl                     |
| poudre de gland  | 2 c. à s. (café de gland) |
| Cacao amer       | 2 c. à s.                 |

## Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs (= clarifier).  
\_\_\_\_\_
2. Mélanger les jaunes d'œufs au mascarpone en fouettant énergiquement, puis incorporer le sucre.  
\_\_\_\_\_
3. Battre les blancs en neige ferme et incorporer délicatement à la crème mascarpone.  
\_\_\_\_\_
4. Mélanger la liqueur de glands et le café de glands refroidi. Bien imbiber les boudoir et les disposer dans des verrines (ou un plat). Couvrir de la moitié de la crème mascarpone, puis recommencer le montage (2 couches au total).  
\_\_\_\_\_
5. Placer longuement au frais.  
\_\_\_\_\_
6. À l'envoi, saupoudrer du mélange réaliser avec les 2 cuillères de café de glands et de cacao.

