

## 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.

