



# Torah-Box.com

j u d a ï s m e   e n t r e   f e m m e s

## TIRAMISU PARVÉ

Pour 8 personnes   Temps de préparation : 15mn   Difficulté : facile

### INGREDIENTS

3 petites boîtes de crème Parvé de type nutriwhip  
1 paquet de boudoirs  
2 tasses d'expresso  
1 cuillère à soupe de liqueur de café ou de rhum  
cacao en poudre



### REALISATION

Un délicieux Tiramisu pour Chabbath midi en ¼ d'heure ? Vous allez voir que c'est possible Bé'ézrat Hachem !

Dans un saladier, montez la crème Parvé en chantilly bien ferme. Dans un bol, mettez l'expresso et la liqueur. Prenez un moule ou un joli plat de service et mettre au fond une couche de boudoirs préalablement trempés une seconde dans le bol de café. Saupoudrez avec un tamis du cacao en poudre et couvrez d'une couche de crème Parvé. Répétez cela jusqu'en haut du moule et terminez avec de la crème, saupoudrez de cacao et mettez au réfrigérateur pour au moins une nuit. Servir frais !