**[Faux tiramisu aux petits-suisses](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/319862/1135869993/faux_tiramisu_aux_petits-suisses.shtml)**



Des ingrédients ultra-basiques pour un dessert ultra-savoureux : voici une variante qui fait penser au tiramisu mais qui n'en est pas un ! Et avantage non négligeable, pas de blancs à battre en neige. Le résultat est vraiment bluffant

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

 |
| **Préparation :** 20 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 120 mn  |

**Pour 4 personnes :**    12 petits beurre    4 petits suisse    10 cl de café    2 cuillères à soupe de sucre    1 sachet de sucre vanillé    [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) en poudre  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Egoutter les petits-suisses, les mélanger avec le sucre, le sucre vanillé et 2 cuillères à soupe de café.  |
|  |  2     Tremper 4 biscuits dans le café légèrement sucré, les disposer sur un plat rectangulaire, recouvrir d'une couche de crème, saupoudrer un peu de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml).  |
|  |  3     Répéter l'opération trois fois et terminer par une couche de crème, recouvrir également les côtés, saupoudrer de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) et [réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) au frais pendant au moins 2 heures.  |

 |