

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce al caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 pacco di gallettine
- 1 pacco di amaretti secchi
- 5 tuorli d'uovo
- 200 g di zucchero
- 150 g di mascarpone
- un bicchiere di marsala
- 1/2 bicchiere di caffè concentrato.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare bene le uova con lo zucchero, aggiungere le gallettine tritate, una decina di amaretti tritati e il mascarpone. Poi aggiungere ancora il caffè e un poco di marsala.

Tritare a parte il resto degli amaretti e metterli a bagno nel marsala rimasto diluito con un po' d'acqua. Mettere in una terrina la metà dell'impasto, quindi uno strato di amaretti tritati, un altro strato di impasto e uno di amaretti.

2 Guarnire con qualche amaretto intero ammorbidito nel marsala e mettere in frigorifero.