

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di caffè` al mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

150 g savoiardi
100 g amaretti
300 g mascarpone
150 g zucchero
3 tuorli d'uovo
1 tazza caffè forte
1 bicchierino brandy
canditi per la guarnizione

PREPARAZIONE

1 Sbattere i tuorli con quasi tutto lo zucchero e unire il mascarpone mescolando.

Aggiungere a metà del composto 1 tazzina di caffè e un po' di zucchero, all'altra metà il brandy.

In entrambe le parti sbriciolare gli amaretti.

Foderare uno stampo con i savoiardi bagnati nel caffè zuccherato. Riempire con le 2 creme e mettere in frigo per 2-3 ore.

Provate anche la [crema al mascarpone e latte condensato](#)!