

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Il tiramisù

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

5 uova
500 g mascarpone
una scatola di pavesini
2 cucchiaini di cognac
una tazza di caffè
7 cucchiaini di zucchero
cioccolato in polvere.

PREPARAZIONE

1 Montare i tuorli con 5 cucchiaini di zucchero aggiungere il cognac mescolare bene e mettere il mascarpone.

Montare gli albumi a neve ben fermi aggiungere delicatamente alla crema mescolando dal basso verso l'alto.

Preparare il caffè, mettere 2 cucchiaini di zucchero e mescolare.

Bagnare i pavesini nel caffè fare uno strato di pavesini e di crema fino ad esaurimento della stessa.

Finire il dolce coperto di crema e spruzzare con il cacao amaro mettere in frigorifero qualche ora.