DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Simil tiramisù

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

PER LA CREMA

6 tuorli

8 cucchiai di zucchero

8 cucchiai di farina

800 ml di latte

250 ml di panna

100 g di cioccolato bianco

100 g di cioccolato gianduia.

1 confezione di savoiardi

4 tazze di caffè

cacao amaro.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola montare i tuorli con lo zucchero aiutandovi con le fruste elettriche, unite la panna con il latte bollenti e trasferite il tutto in una casseruola e fate addensare a fuoco basso mescolando spesso.

Dividete la crema in due ciotole, in una aggiungete il cioccolato bianco nell'altra il cioccolato gianduia e mescolare fino a quando i due tipi di cioccolato i son sciolti.

Sulla base di un pirofila mettete un poco di entrambe le creme.

2 Coprite con uno strato di savoiardi bagnati nel caffè.

3 Coprite con la crema al cioccolato gianduia.

4 Bagnate altri savoiardi e poneteli sopra la crema alla gianduia, sopra i savoiardi mettete la crema al cioccolato bianco e cospargete con del cacao amaro.