

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il **Tiramisù allo yogurt** è una deliziosa versione "light" del classico tiramisù: alla crema di uova zucchero e mascarpone si sostituisce la freschezza dello yogurt magro. Un dolce molto equilibrato, sia nel gusto che nelle consistenze, adatto per concludere un menù leggero o come merenda estiva per tutta la famiglia.

Un dolce semplicissimo da fare perfetto per chi ha ospiti all'ultimo minuto. Leggero e goloso ma tanto delicato, questo tiramisù allo yogurt è buonissimo!

Provate questo dolce allo yogurt, vi conquisterà con la sua freschezza!

Questa versione alleggerita e dalle note meno dolci

vi conquisterà con la sua bontà e morbidezza.

Insomma una delicata variante della [ricetta del tiramisù classica](#), assolutamente da provare e riprovare tante volte!

## INGREDIENTI

SAVOIARDI 200 gr  
YOGURT INTERO 500 gr  
MASCARPONE 250 gr  
PANNA FRESCA 250 gr  
ZUCCHERO A VELO 80 gr  
CAFFÈ ZUCCHERATO 100 ml  
CACAO AMARO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete fare il tiramisù allo yogurt, in una ciotola unite lo yogurt, il mascarpone la panna e lo zucchero a velo, (tutti gli ingredienti devono essere freddi di frigo).

Montate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto stabile.







- 2 Inzuppate i savoiardi, tagliati delle dimensioni adatte per le coppe scelte, nel caffè zuccherato a vostro piacere diluito con 100 ml di acqua. Anche il caffè deve essere freddo.



- 3 Distribuite i savoiardi alternati alla crema allo yogurt nelle coppe e completate con il cacao amaro.





# CONSIGLI

**Come posso smorzare il sapore dello yogurt, ma senza appesantire il dolce?**

Puoi aggiungere qualche cucchiaino di ricotta magra.

**Quanto tempo prima posso farlo?**

Puoi prepararlo anche il giorno prima, l'importante è che tu lo spolveri di cacao solo poco prima di servirlo.

**Posso usare questa base anche per fare un tiramisù alla frutta?**

Certo, aggiungi alla crema fragole o ananas e bagna con del succo di frutta o del latte di cocco e sarà buonissimo!

**Mi piacciono molto i dolci allo yogurt, mi daresti altre ricette?**

Lo yogurt è ottimo anche da mettere negli impasti perché dona loro sofficità. Prova il [plumcake allo yogurt](#) e [torta di mele e yogurt](#)