

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù con crema alla stracciatella

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **m. difficile**

NOTE: + **6 ORE DI RIPOSO**

---



## INGREDIENTI

1 bustina di preparato per crema paradiso alla stracciatella  
500 ml d panna da montare  
1 bustina di pannafix  
circa 30 savoiardi siciliani  
100ml di latte  
2-3 cucchiari di zucchero  
2 cucchiari di orzo  
poco cacao amaro.

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete il preparato per la crema, la panna ed il pannafix.



3 Montare fino ad avere una crema sostenuta.



4 Scaldare il latte, mettetelo in una ciotola con lo zucchero e l'orzo e mescolare bene.





**5** Bagnare i savoiardi nel latte e formate uno strato in una pirofila.





6 Coprite con la crema e cospargete di cacao.



7 Fate un secondo strato.



8 Coprite con la crema rimasta.





9 Cospargete di cacao.



10 Fate riposare in frigo almeno 6 ore.

