

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù con gocce di cioccolato fondente

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr

TUORLO D'UOVO 2

ZUCCHERO 4 cucchiari da tavola

CAFFÈ 200 ml

PAVESINI confezione - 1

CINZANO (un goccio oppure maraschino) -

CACAO ZUCCHERATO 30 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE 50
gr

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.



3 Ammorbidite il mascarpone con poco latte ed unitelo al composto di tuorli insieme al Cinzano.

Mescolare bene.



4 Disponete in una teglia i pavesini precedentemente imbevuti nel caffè raffreddato.



5 Fate un primo strato con la crema.



6 Coprite con un secondo strato di pavesini.

Alla crema rimasa unite le gocce di cioccolato.



7 Coprite lo strato di pavesini con la crema con le gocce di cioccolato.



8 Terminate con uno strato di cacao in polvere.



9 Fate riposare in frigo per 1 ora.

