

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù con ricotta e mirto bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

800 g di ricotta fresca di pecora
120 g di zucchero a velo
la buccia grattugiata di 2 limoni
1 bicchierino di liquore di mirto nero
230 ml di liquore mirto bianco
80 ml di acqua
16 biscotti savoiardi grandi
pochi canditi
poco cacao amaro.

PREPARAZIONE



2 Passate al setaccio la ricotta.



- 3 In una ciotola mettete la ricotta ed unite la frutta candita, il mirto nero, la scorza del limone.



- 4 Mescolare bene fino ad avere una crema liscia e cremosa, se dovesse risultare troppo densa unite poco latte.



5 Diluite il mirto bianco con l'acqua.

Ricoprite il fondo della pirofila con qualche cucchiata di crema.

Intingete i savoiardi nella bagna.



6 E disponeteli nella pirofila.



7 Fate uno strato di crema.



8 Nuovamente i savoardi e infine la crema.



9 Spolverizzate con il cacao amaro.



10 Mettete in frigo almeno 5 ore.

