

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tiramisù di Laura

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 tazzina di caffè espresso  
4 cucchiari di zucchero  
4 tuorli di uova  
250 g di mascarpone  
400 g di panna montata  
biscotti oro saiwa  
cacao amaro  
latte e liquore al caffè per bagnare i  
biscotti.

### PREPARAZIONE

**1** Montare i tuorli con lo zucchero e la tazzina di caffè. Aggiungere il mascarpone e amalgamare bene e senza grumi.

In un'altra ciotola montare la panna e unirla al composto.

In una teglia fare uno strato di biscotti, bagnarli con il latte e il liquore al caffè, mettere

uno strato di crema e spolverare con abbondante cacao. Ripetere l'operazione per almeno tre volte.

Mettere in frigorifero e far riposare per qualche ora.

**BUON APPETITO!!!!!!**