

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù latte e orzo di rosel

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **1 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **24 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

CONFEZIONE DI PAVESINI 1
ORZO SOLUBILE 1 cucchiaio da tavola
LATTE 250 ml
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola
MASCARPONE 250 gr
UOVA 2
ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola
NESQUICK poco -
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi con 1 pizzico di sale.

Montare anche i tuorli con lo zucchero.





3 Unite al tuorli il mascarpone e continuate a montare.



4 Unite gli albumi e mescolare delicatamente.



5 Scaldare il latte con 1 cucchiaio di zucchero quindi unire l'orzo e mescolare.



6 In dei contenitori mettete uno strato di pavesini.



7 Coprite con poco latte all'orzo.



8 Continuate con uno strato di crema.



9 Concludete con del cacao passato al setaccio.



10 Mettete nel frigo almeno 24 e poi servite.

