

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù (ricetta ferrarese)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 confezione di biscotti Orosaiva (grande)
- 6 tazze di caffè'
- 3 uova
- 8 cucchiari di zucchero
- 1/2 Kg di mascarpone
- cognach
- 4 scacchi di cioccolato fondente a scaglie.

PREPARAZIONE

- 1 Dividere gli albumi dai tuorli e montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. Aggiungere ai tuorli 6 cucchiari di zucchero e il mascarpone. Mescolare il tutto e aggiungere l'albume montato a neve.

Fare il caffè e metterlo in una terrina con 2 cucchiaini di zucchero e il cognac. Bagnare i biscotti nel caffè e fare uno strato in una casseruola, mettervi sopra il composto preparato e spolverizzare con il cioccolato a scaglie.

Proseguire così fino alla fine e ricoprire l'ultimo strato completamente con il cioccolato a scaglie.

2 Mettere in frigo per almeno 2 ore poi servire.