

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù senza uova crude

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **tiramisù senza uova crude** è un'ottima variante al [tiramisù classico](#). Puoi decidere di cucinare questa **ricetta** quando hai voglia di gustarti un delizioso **dolce al cucchiaio tradizionale**, ma **non ti fidi delle uova crude** che solitamente sono previste dalla ricetta classica del **tiramisù**. Un buon modo per prevenire il rischio di contaminazioni alimentari, è quello di pastorizzare le uova come abbiamo fatto nel [Tiramisù alle fragole](#). Tuttavia, **se non ti va di pastorizzare le uova**, ti propongo questa **ricetta super golosa** in cui abbiamo **mescolato il mascarpone alla crema pasticcera** per una **variante ricca e cremosa** in cui non sentiremo la mancanza dell'uovo crudo presente nella [crema al mascarpone](#).

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare con facilità questo delizioso **tiramisù senza uova crude**, con le tue mani.

Se ami il [tiramisù e le sue varianti](#), dai un'occhiata alle nostre proposte:

[Tiramisù senza uova e mascarpone](#)

[Tiramisù al pistacchio](#)

[Coppette di tiramisù di fragole](#)

[Tiramisù senza uova ai frutti di bosco](#)

[Tiramisù senza uova al limoncello](#)

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA 500 gr

MASCARPONE 500 gr

SAVOIARDI 250 gr

CAFFÈ

ZUCCHERO

GOCCE DI CIOCCOLATO oppure

cioccolato in scaglie -

CACAO AMARO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il tiramisù senza uova crude, devi innanzitutto procurarti della crema pasticcera, puoi acquistarla già pronta oppure cucinarla con la nostra ricetta della [crema pasticcera classica](#)

. Quando la crema pasticcera si sarà raffreddata, mescolala con il mascarpone e aggiungi anche le scaglie di cioccolato, mescola per amalgamare il formaggio, il cioccolato e la crema.



- 2 Dividi a metà i savoiardi e imbevili nel caffè caldo e zuccherato, riempi il fondo di 4 coppette da dessert, o come nel nostro caso di barattoli di vetro, con i savoiardi imbevuti, poi copriili con una buona dose di crema. Se ti va puoi riempire le ciotole o i barattoli alternando savoiardi imbevuti a crema, ricordati di finire con uno strato di crema che poi andrai a spolverizzare con del cacao fatto passare attraverso un passino a maglie strette.

