

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù senza uova e mascarpone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Il **tiramisù senza uova e mascarpone**, non è un vero [tiramisù](#), ma non avevamo altro nome per chiamarlo visto che assomiglia tantissimo alla **versione originale** e si lascia mangiare con altrettanta facilità a dispetto del fatto che è **molto più leggero**. Il **tiramisù senza uova e [mascarpone](#)** può essere la **base di tantissime varianti**, puoi infatti sostituire i savoiardi con un altro tipo di biscotti, puoi sostituire il caffè con del succo di frutta e usare dei frutti di bosco al posto del cioccolato fondente, insomma non c'è limite alla fantasia quando si tratta di dolci al cucchiaio!

Prova la nostra ricetta per gustare un delizioso tiramisù senza uova e mascarpone ogni volta che hai voglia di premiarti ma senza poi cadere in ripetuti sensi di colpa!

Ecco altre ricette di dolci con yogurt o ricotta che potrebbero piacerti:

[Torta allo yogurt](#)

[Torta di mele e yogurt](#)

[Tiramisù allo yogurt](#)

[Crema di frutta e ricotta](#)

[Biscotti senza burro alla ricotta](#)

INGREDIENTI

SAVOIARDI confezione - 1

RICOTTA 250 gr

YOGURT NATURALE 250 gr

ZUCCHERO 80 gr

CIOCCOLATO FONDENTE

CAFFÈ ESPRESSO 1 tazza da caffè

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il tiramisù senza uova e mascarpone, inizia preparando un caffè, con la moka o con la macchinetta espresso. A seconda dei tuoi gusti puoi zuccherarlo o meno.

Prendi una pirofila che ti servirà anche per portare in tavola il dolce, e distribuisce dei savoiardi sul fondo. Spennellali con il caffè





2 In una ciotola monta la ricotta con lo zucchero, usando le fruste elettriche, quando i due ingredienti saranno ben montati, aggiungi lo yogurt e amalgamalo al resto con una spatola di silicone, fai un movimento delicato dal basso verso l'alto per non smontare. Quando la crema è pronta, spalmare un primo strato sui savoiardi bagnati, quando avrai ben spalmato la crema, spolverizzala con il cioccolato fondente grattugiato. Sistema un altro strato di savoiardi bagnati di caffè sopra la crema e copri con altra crema.





3 Spolverizza l'ultimo strato di crema con abbondante cioccolato fondente grattugiato, puoi grattugiarlo con un mixer o con una grattugia a fori larghi. Metti in frigo il tiramisù senza uova e mascarpone per almeno 2 ore prima di servire.



