

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di pavesini bianca e nera

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

1 confezione di pavesini  
mascarpone 500gr  
tavoletta di cioccolato fondente 250gr  
2 uova  
zucchero  
latte  
cognac.

## PREPARAZIONE

- 1 Sbattere i tuorli delle uova con lo zucchero q.b. da renderle spumose, aggiungere il mascarpone ed amalgamare bene il tutto.

Sciogliere il cioccolato sul fuoco con po' di latte, fino ad ottenere una crema, far raffreddare leggermente ed aggiungerla ad una parte di crema al mascarpone. Inzuppare i savoiardi con un po' di latte e cognac o altro liquore ed alternarli con uno strato di crema al mascarpone bianco ed uno strato di crema al mascarpone e cioccolato, stile tiramisù'.

**2** Mettere il tutto in frigor e servire fresco.