

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupola di tiramisù

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



INGREDIENTI

1 confezione di savoiardi
100 g di zucchero
3 uova
350 g di mascarpone
5/6 tazzine di caffè
qualche cucchiaino di cacao amaro
300 ml di panna montata.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve gli albumi.

Montare lo zucchero con i tuorli fino ad ottenere una spuma.

Aggiungere alla spuma il mascarpone e delicatamente incorporate gli albumi a neve.

Unite infine 100 g di panna montata e mescolare delicatamente.



2 Con della pellicola trasparente foderate una ciotola profonda.



3 Immergete per pochi secondi i savoiardi nel caffè e formate una fila di savoiardi sul fondo e sul bordo della ciotola.

Continuate con poca crema altri savoiardi bagnati nel caffè e proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti.



4 Fate riposare in frigo per 1 ora.

Trasferite sopra un piatto da portata togliendo delicatamente la pellicola.



5 Coprite con un leggero strato di panna.



6 Trasferite parte della panna nella sacca da pasticceria e decorate il bordo del tiramisù.



- 7 Alla panna rimasta unite del cacao o del cioccolato fuso e decorate a piacere concludete cospargendo con poco cacao amaro.



