

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tiramisù di Cinzia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

500 g di mascarpone  
5 tuorli  
5 albumi  
500 g di panna da montare zuccherata  
6 cucchiari rasi di zucchero  
pavesini  
caffè  
sassolino (liquore).

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Mettere i tuorli insieme allo zucchero e mescolarli bene fino a formare una crema ben montata.





**3** Aggiungere, quindi, il mascarpone e mescolare fino a rendere il composto omogeneo.



4 Montare a neve ben ferma gli albumi ed unirli al composto di uova e mascarpone, quindi,

mescolare bene.



- 5 Montare a neve ben ferma la panna, unirla al composto di mascarpone e albumi e mescolare bene.





**6** A questo punto, prendere la crema, i pavesini, il caffè corretto con un po' di Sassolino ed iniziare a confezionare il tiramisù.







7 Ed ecco il risultato.

