

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisu` al cioccolato

di: *pelizzacosta*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 24 savoiardi
- 100 g di cioccolato fondente
- 500 ml di latte intero
- 60 g di burro
- 60 g di biscotti secchi sbriciolati
- 3 tuorli
- 5 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bustina di vanillina
- 1 tazzina di caffè`
- 250 g di panna
- 1 cucchiaio di cacao
- 2 bicchierini di rum.

PREPARAZIONE



- 2 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con 2 cucchiaini di latte, unite il burro a pezzettini ed i biscotti e mescolare.



- 3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina.



4 Unite il latte tiepido e la vanillina.



5 Fate addensare sul fuoco e unite il caffè ed il rum e mescolare.



6 In una pirofila inburrata mettete metà dei savoiardi e coprite con metà della crema.



7 Coprite con i biscotti mescolati al cioccolato.



8 Coprite con i savoiardi rimasti.



9 Spolverizzate con il cacao e fate riposare per 2 ore.

Decorate con la panna.

