

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù goloso

di: *StregettaDolce*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 450 g di latte condensato
- 500 g di mascarpone
- 1 pacco di savoiardi
- 70 ml di latte
- 2 cucchiaini di cacao
- 30 ml di amaretto di saronno
- 8 barrette di cioccolato al latte ripiene di cioccolato bianco
- 4 cucchiaini di panna montata.

PER DECORARE

- circa 50 g di cacao.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete il mascarpone e con le fruste elettriche lavorate leggermente, unite poco alla volta il latte condensato e montare, alla fine aggiungete la panna e mescolare delicatamente.

In una ciotola mescolare il latte con il cacao e l'amaretto.

Tritare le barrette.



- 2 Sul fondo di una teglia mettete un poco di crema, coprite con i savoiardi bagnati nel latte, cacao e amaretto, scaglie di barrette e cacao.



- 3 Continuate con questi strati fino a concludere gli ingredienti.



4 Concludete con del cacao.

