

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù monoporzione

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO DELLA CREMA PASTICCERA



## INGREDIENTI

2 tuorli  
50 g zucchero  
20 g farina  
250 ml di latte  
una bustina di vanillina  
250 g di mascarpone  
amaretti croccanti  
cacao amaro  
cioccolato fondente  
caffè  
cioccolato gianduia.

## PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Nella planetaria mescolare la crema pasticcera con il mascarpone.



- 2 Dividete la crema in due e in una parte aggiungete 1 cucchiaio di cacao in polvere e amalgamate.



3 Sciogliete un pò di cioccolato gianduia nel microonde e spennellate il fondo dei bicchierini.



4 Mettete a bagno nel caffè gli amaretti.



5 Mettetene uno sul fondo del bicchierino.



6 Riempite la sacca da pasticciare con la crema bianca e coprite l'amaretto.



**7** Coprite con delle scagliette di cioccolato fondente grattugiato.



8 Coprite con un amaretto.



9 Concludete con la crema al cacao.



10 Decorare con altre scaglie di cioccolato fondente e dello zucchero a velo.









