

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù senza uova crude

di: *cameron*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



## INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA 500 gr

MASCARPONE 500 gr

SAVOIARDI 250 gr

CAFFÈ

ZUCCHERO

GOCCE DI CIOCCOLATO oppure

cioccolato in scaglie -

CACAO AMARO

Il tiramisù senza uova crude è un'ottima variante al tiramisù classico. Ci sono tantissime versioni, in questa si usa la crema pasticcera per montare il mascarpone. È una versione davvero golosa che non farà rimpiangere la versione originale e tradizionale del tiramisù.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare circa 500 g di crema pasticcera.



**2** Aggiungervi 500 g di mascarpone.



**3** Prendere dei savoiardi e del caffè poco zuccherato.



4 Iniziare a comporre gli strati aggiungendo scaglie di cioccolato fondente.



5 Spolverizzare con del cacao amaro.



CONSIGLIO