

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù senza uova e mascarpone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

SAVOIARDI confezione - 1
PANNA FRESCA 200 ml
ZUCCHERO 80 gr
RICOTTA 250 gr
YOGURT NATURALE 250 gr
CACAO AMARO 40 gr
LATTE 200 ml
CICCOLATO IN PEZZI 60 gr

PREPARAZIONE



2 In una casseruola mescolare il latte con il cacao fino a quando i grumi scompaiono.

Fate addensare leggermente sul fuoco.



3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna con lo zucchero, unite la ricotta e lo yogurt e mescolare delicatamente.



- 4 Bagnate i savoiardi nel latte e cacao ormai freddo e disponetene uno strato in un piatto, coprite con uno strato di crema e poco cioccolato.



- 5 Continuate fino ad esaurire tutti gli ingredienti concludendo con crema e cioccolato.



6 Fate riposare in frigo almeno 2 ore e servite.

