

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pavesini bianca e nera

di: *Dany*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

1 confezione di pavesini
mascarpone 500gr
tavoletta di cioccolato fondente 250gr
2 uova
zucchero
latte
cognac.

PREPARAZIONE

1 Sbattere i tuorli delle uova con lo zucchero q.b. da renderle spumose, aggiungere il mascarpone ed amalgamare bene il tutto.

Sciogliere il cioccolato sul fuoco con po' di latte, fino ad ottenere una crema, far raffreddare leggermente ed aggiungerla ad una parte di crema al mascarpone. Inzuppare i savoiardi

con un po' di latte e cognac o altro liquore ed alternarli con uno strato di crema al mascarpone bianco ed uno strato di crema al mascarpone e cioccolato, stile tiramisu'.

2 Mettere il tutto in frigor e servire fresco.