

TIRAMISU'

INGREDIENTI:

500 g. di mascarpone

100 g. di zucchero

40 g. di cacao amaro

4 tuorli

3 albumi

Caffè

Savoardi

PREPARAZIONE

In una terrina mescolate il mascarpone con lo zucchero e i 4 tuorli. Lavorate bene fino ad ottenere un composto liscio e cremoso, quindi aggiungete gli albumi montati a neve fermissima.

Coprite il fondo di una pirofila con i savoiardi imbevuti di caffè, e coprite con la crema al mascarpone. Continuare così fino alla fine degli ingredienti.

Spolverizzate con il cacao amaro e tenete in frigorifero fino al momento di servire.