



TIRAMISU'

- ▶ Ideale come dessert
- ▶ Dolce a base di caffè e mascarpone
- ▶ Facile da preparare
- ▶ Successo garantito

INGREDIENTI

500 gr. Mascarpone



120 gr. Zucchero



6 Uova



400 gr. Savoiardi



Cacao amaro



3 tazzine Caffè



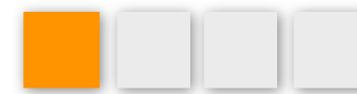
1 o 2 cucchiari Rum



1 pizzico Sale



PASSO 1



Procedimento

- ▶ Metti i tuorli delle uova in una ciotola capiente con metà dello zucchero.
- ▶ Mescola con una frusta fino ad ottenere una crema.



6 Tuorli



PASSO 2



Procedimento

- ▶ Unisci il mascarpone al composto ottenuto e mescola con una spatola.



500 gr. Mascarpone

- ▶ Monta a neve ferma gli albumi insieme allo zucchero rimasto e uniscili al composto.



60 gr. Zucchero



PASSO 3



Procedimento

- ▶ Prendi una teglia quadrata o rettangolare.



- ▶ Adagia la base di savoiardi sul fondo.

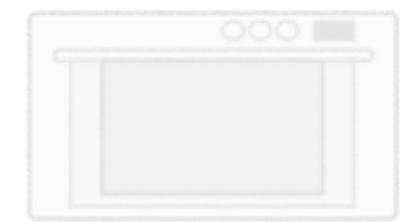


400 gr. Savoiardi

- ▶ Procedi bagnandola con il caffè e il rum precedentemente mescolati.



3 tazzine Caffè



PASSO 4



Procedimento

- ▶ Ricopri con una parte della crema la base di savoiardi e procedi alternando fino all'ultimo strato di crema.
- ▶ Spolverizza con il cacao amaro setacciato fino a coprire la crema.
- ▶ Metti in frigo per 2 o 3 ore.



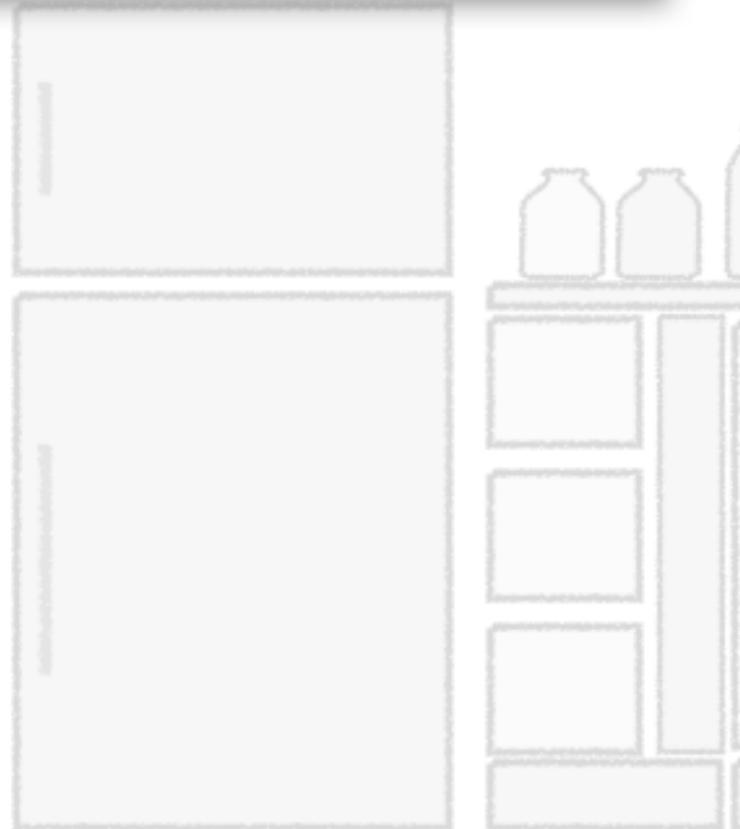
Cacao amaro



Consigli

- ▶ Se preferisci, puoi eliminare il rum, così anche i tuoi bambini potranno mangiare il tiramisù senza problemi.

Procedimento





RICETTE VIDEO



Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)

Seguici su Facebook:
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)

Trova altre ricette sul nostro sito:
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)