



Tiramisù



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 - 40 minuti



DOSI

4 persone



DIFFICOLTÀ

facile

Ingredienti

- 1 confezione di savoiardi Vincenzovo
- 400 g di mascarpone Sterilgarda
- 50 ml di cream liqueur Sail's
- 150 ml di caffè freddo Caffè Vergnano 1882
- 2 uova e un albume le Naturelle all'aperto
- 60 g di zuccherissimo Italia Zuccheri
- 10 g di cacao amaro in polvere Easyglut Pedon

Preparazione

1

Separate i tuorli dagli albumi, montate i primi con 40 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso e **unite il Mascarpone lavorato con un cucchiaino fino a renderlo cremoso.**

2

Mescolate con una frusta per amalgamare gli ingredienti, montate gli albumi con lo zucchero rimasto con un paio di fruste elettriche fino a ottenere una meringa morbida e, con l'aiuto di una spatola, **amalgamatela al composto precedente, con movimenti dal basso verso l'alto.**

3

Bagnate parte dei savoiardi nel caffè mescolato con la cream liqueur e disponeteli sul fondo di una vaschetta in alluminio Noi&Voi. **Copriteli con parte della crema di mascarpone** e proseguite alternando gli strati e terminando con la crema.

4

Spolverizzate la superficie con il **cacao fatto scendere attraverso un colino**, coprite la vaschetta e fate riposare in frigo per almeno 4 ore prima di servire.