 Pronto in: 2:40 [h:mm]

 Persone 8

 Forno, Mixer


 Light?  Sì No 

 Difficoltà' ★○○○○

 Voto ★★★★★

 Rhum invecchiato
Porto
Marsala



 Cottura e/o raffreddamento 2:00

Preparazione 0:40

Ingredienti

400g Savoiaardi
6 uova
120g zucchero
500g mascarpone
caffè
cacao amaro in polvere
cioccolato in scaglie

Procedimento

Preparare una macchinetta di caffè [4 tazze, si potrebbero anche diluire]

Montare i tuorli(rosso) con metà dello zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso

Aggiungere il mascarpone e mescolare fino ad ottenere una crema senza grumi

Montare ora gli albumi(bianco) a neve con un pizzico di sale e l'altra metà dello zucchero

Delicatamente unire i due composti. Crema del tiramisù pronta.

```
For (int i=1;i<=2;i++) {
```

Inzuppare i savoiardi nel caffè e adagiarli, nel senso opposto al livello precedente, nel contenitore

Ricoprire con la crema e livellare

Spolverizzare leggermente con il cacao}

Spolverizzare con abbondante cacao sulla superficie

Aggiungere scaglie di cioccolato [a piacere] e lasciar raffreddare in frigo

