

TIRAMISU

Tiramisù



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 4 uova - 1 cucchiaio di cacao amaro - 2 cucchiari di Amaretto - 300 g di mascarpone - 20 -24 savoiardi
 - 80 g di zucchero - 200 ml di caffè
-

1. Tirare fuori il mascarpone dal frigorifero 1 ora prima. Separare gli albumi dai tuorli.
2. Nella bacinella con lo sbattitore mescolare bene i tuorli con lo zucchero. Aggiungere l'Amaretto e il mascarpone. Lasciar andare 2 minuti. Mettere da parte in una terrina.
3. Verificare che la bacinella sia ben pulita e asciutta.
4. Nella bacinella con lo sbattitore, montare gli albumi a neve senza dimenticare di togliere il cappuccio del coperchio. Far andare per 5 minuti.
5. Incorporare delicatamente alla preparazione precedente gli albumi montati a neve con la spatola.
6. Intingere rapidamente metà dei savoiardi nel caffè. Fare uno strato di biscotti nello stampo e ricoprire con metà della crema. Spolverare sopra un po' di cacao amaro. Ripetere l'operazione con i biscotti e la crema.
7. Spolverare con cacao amaro e mettere in frigo per almeno 6 ore.

