

## TIRAMISÙ ALLA RICOTTA DI DEBORA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- sale
- 4 uova
- zucchero (150gr)
- rhum (1ml)
- ricotta di pecora (400gr)
- cacao dolce in polvere
- Savoiard
- caffè,

### Come si prepara

Preparate innanzitutto il caffè (2 moka da 3 tazzine minimo) e zuccheratelo ancora caldo in una terrina.

In una ciotola dividere i tuorli dall'albume delle 4 uova. Gli albumi vanno messi in frigorifero.

Con i tuorli in una terrina mescolare bene lo zucchero e aggiungere il liquore.

Al composto amalgamare bene la ricotta. Togliere dal frigorifero gli albumi e aggiungendo qualche pizzico di sale, montarli a neve il più possibile.

A questo punto Unire il composto della ricotta agli albumi amalgamando bene.

In una pirofila cominciate a preparare i strati del nostro tiramisù. Uno strato di Savoiard imbevuti nel caffè, uno strato di crema e così via.

L'ultimo strato deve essere di crema e va spolverato sopra il cacao dolce.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 40

### Tags



ricetta utente, ricette utenti, dolci al cucchiaio, tiramisu, ricotta, tiramisù alla ricotta

