

## TIRAMISÙ

### Ingredienti

- sale
- 3 uova
- zucchero (160gr)
- panna fresca da montare (100ml)
- zucchero a velo (50gr)
- cioccolato fondente (50gr)
- mascarpone (500gr)
- cacao amaro in polvere (45gr)
- 300 Savoiardi
- caff, (200ml)

### Come si prepara

Montare i tuorli con lo zucchero semolato fino ad ottenere un composto soffice e spumoso.

Incorporare al composto il mascarpone ottenendo una crema soffice e compatta.

Montare gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e montare, a parte, anche la panna con lo zucchero a velo.

Incorporare al composto prima la panna e poi gli albumi montati.

Inzuppare nel caffè amaro i savoiardi per pochi secondi affinché non si disfino e disporne uno strato o in coppe individuali o in una teglia di porcellana.

Cospargere lo strato di biscotti con la crema al mascarpone, distribuendo sul primo strato un po' delle scaglie di cioccolato.

Proseguire fino ad esaurimento degli ingredienti e facendo in modo che l'ultimo strato sia di crema.

Cospargere la superficie del dolce con il cacao fatto scendere da un setaccio.

Mettere in frigo e non servire prima di 4 ore

**Difficoltà: 2**

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 3

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	379 kcal 1587 kJ
-------------------	---------------------

## Tags

creme, occasioni speciali, new, feste, dolci al cucchiaio, tiramisù, tradizionale, mediterraneo

