

il Tiramisù

by



ingredienti per 4/6 persone

200 gr di Oro Saiwa
3 uova pastorizzate
250 gr di mascarpone
3 cucchiaini di zucchero
caffè q.b.
cacao amaro q.b.

In un recipiente, monta gli albumi a neve.

In un altro contenitore lavora il mascarpone con i tuorli d'uovo e lo zucchero. Successivamente aggiungi anche gli albumi montati a neve.

Bagna i biscotti nel caffè e stendili in una pirofila, alternando la farcitura a strati.

Riponi la pirofila in frigo per 1 ora.

Spolvera con cacao amaro e servi.

buon appetito!