

TIRAMISÙ

Ingredienti

cacao in polvere

caffè

250 g mascarpone

3 uova

60 g zucchero

200 g savoiardi

rum

Preparazione

Preparare il caffè versare l'essenza di rum e farlo raffreddare.

Montare a neve i bianchi con 30 g di zucchero e un pizzico di sale.

Mescolare il mascarpone.

In un'altra ciotola mescolare i rossi con i restanti 30 g di zucchero, unire il mascarpone e mescolare delicatamente.

Aggiungere i bianchi i montanti a neve ed ecco pronta la crema.

Inzuppare i savoiardi nel caffè e disporli in una pirofila.

Mettere uno strato di crema e poi spolverizzare col cacao amaro.

Procedere a strati finché sarà terminata la crema.