

Tiramisù della Zia Samanta (senza h)



Preparazione: 30 min

Cottura: —

Porzioni: 12

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

Mascarpone	750 g	• Montate gli albumi a neve
zucchero a velo	250 g	• Montate i tuorli con lo zucchero a velo
albumi d'uovo	6	• Unite il mascarpone e amalgamate
tuorli d'uovo	7	• Unire gli albumi montati a neve e mescolate delicatamente dal basso verso l'alto
biscotti savoiardi	400 g	
caffè	12 tazze	• Create uno strato di crema sul fondo della pirofila e disponete i savoiardi inzuppati velocemente nel caffè
qb cacao in polvere		• Ricoprite i savoiardi con la crema e poi ancora uno strato di savoiardi. Infine ancora la crema
		• Concludete spolverizzando con cacao amaro