



## Tiramisù Classico

Ricetta del **tiramisù** in versione **classica**, con la crema preparata solo con **uova**, **mascarpone** e **zucchero**. Dessert **facile** da preparare, devi solo far **attenzione** nel momento in cui vai ad aggiungere gli **albumi** montati a **neve** nel composto con **mascarpone** e **tuorli**. Consiglio di lasciarlo riposare in frigo almeno una mezzora e di consumarlo nei **2 giorni** successivi.

**VEGETARIANO**



**8**  
Porzioni



**20 min.**  
Preparazione

### Ingredienti

|        |                  |        |           |
|--------|------------------|--------|-----------|
| 4      | UOVA             | 200 GR | SAVOIARDI |
| 500 GR | MASCARPONE       | 300 ML | CAFFE'    |
| 150 GR | ZUCCHERO         |        |           |
| Q.B.   | CACAO IN POLVERE |        |           |

### Procedimento

1

SEPARA I TUORLI DAGLI ALBUMI, SBATTI LO ZUCCHERO CON I TUORLI PER BENE FINO A OTTENERE UNA CREMA LEGGERMENTE SPUMOSA

2

AGGIUNGI IL MASCARPONE E MESCOLO PER BENE, MONTA GLI ALBUMI A NEVE E AGGIUNGILI POCO ALLA VOLTA AL COMPOSTO, LA CREMA E' PRONTA

3

INIZIA A MONTARE IL TIRAMISU', FAI UNO STRATO DI SAVOIARDI INZUPPATI PER 3 SECONDI NEL CAFFE' E COPRI CON LA CREMA AL MASCARPONE FAI ANCORA UNO STRATO

4

TIENILO IN FRIGO PER ALMENO MEZZA ORA, E AL MOMENTO DI SERVIRLO DAGLI UNA BELLA SPOLVERATA ABBONDANTE CON IL CACAO IN POLVERE.

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

|                |                 |                    |               |
|----------------|-----------------|--------------------|---------------|
| <b>CALORIE</b> | <b>PROTEINE</b> | <b>CARBOIDRATI</b> | <b>GRASSI</b> |
| 457            | 10,28 gr        | 36,52 gr           | 30,17 gr      |