



Tiramisù

Ricetta del **tiramisù** con crema al **mascarpone senza uova**, **facile** da preparare. per un risultato migliore consiglio di lasciarlo in **frigo** per almeno **mezzora** prima di **servirlo**. Il suo gusto è meno **intenso** della **classica** ricetta, se vuoi un gusto più intenso di **mascarpone** puoi usare solo la metà della **panna**.

VEGETARIANO



6
Porzioni



25 min.
Preparazione

Ingredienti

500 ML	PANNA	200 GR	SAVOIARDI
500 GR	MASCARPONE	6 GR	GELATINA
75 GR	ZUCCHERO	300 ML	CAFFÈ
75 GR	ZUCCHERO A VELO	Q.B.	CACAO IN POLVERE
100 GR	CIOCCOLATO FONDENTE		

Procedimento

1

INIZIA CON IL MONTARE LA PANNA (FOTO 1) E METTILA IN FRIGO, IN UNA CIOTOLA VERSA IL MASCARPONE LO ZUCCHERO E LO ZUCCHERO A VELO (FOTO 2) E MESCOLA IL TUTTO, AGGIUNGI LA GELATINA SCIOLTA

2

PRENDI LA PANNA E AGGIUNGILA AL COMPOSTO CON IL MASCARPONE UN PO ALLA VOLTA (FOTO 3) FINO A INCORPORARE TUTTA LA PANNA (FOTO 4)

3

LASCIALA IN FRIGO PER ALMENO 10 MINUTI E PUOI UTILIZZARLA.

4

TRITA IL CIOCCOLATO FONDENTE E INIZIA A MONTARE IL TIRAMISU', FAI UNO STRATO DI SAVOIARDI INZUPPATI PER 3 SECONDI NEL CAFFÈ, LA CREMA AL MASCARPONE (FOTO 5) E IL CIOCCOLATO A SCAGLIE

5

ANCORA UNO STRATO DI SAVOIARDI (FOTO 6), LA CREMA AL MASCARPONE (FOTO 7), IL CIOCCOLATO A SCAGLIE (FOTO 8) E PER FINIRE IL CACAO IN POLVERE

6

LASCIA IN FRIGO ALMENO UNA MEZZORA E POI SERVI, CON ANCORA UNA SPOLVERATA DI CACAO IN POLVERE.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
610	5,10 gr	40,30 gr	44,18 gr