

Ingredienti per 4 persone

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

250g di mascarpone

120g di zucchero

1 uovo

caffe’

cacao in polvere

Preparazione

In una terrina, versate il mascarpone e aggiungete un uovo.

Mescolate per amalgamare il tutto, aggiungete lo zucchero poco alla volta e continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

A parte preparate il caffe’ e lasciatelo raffreddare.

Una volta raffreddato, immergete per breve tempo da entrambi i lati i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e disponeteli in una pirofila o contenitore, coprendo completamente il fondo.

Vesatevi sopra una parte della crema al mascarpone preparata in precedenza e ripetete l’operazione facendo tanti strati fino a raggiungere in bordo della pirofila.

Completate ricoprendo l’ultimo strato di crema al mascarpone con una spolverata di cacao in polvere.

Porre in frigorifero per un’ora circa e poi servire.

Ora non vi resta altro da fare che gustavi il vostro tiramisù.

http://mondodicinzia.blogspot.it/2013/03/tiramisu-con-mc-vities.html