

Ingredienti per 8 persone

Per la base:

8 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

30g di burro

3 cucchiai di caffè

Per la crema:

250g di mascarpone

2 uova

4 cucchiai di zucchero

1 cucchiaio di maraschino

1 pizzico di sale

Cacao amaro in polvere e gocce di cioccolato

Preparazione

Per la base:

In un mixer tritate finemente in biscotti, metteteli in una ciotola, versate il caffè e il burro fuso, mescolate fino ad amalgamare il tutto.

Adagiate il biscotto in dei bicchierini da liquore, pressatelo con l’aiuto di un cucchiaino in modo da compattarlo sul fondo.

Per la crema:

Separate i tuorli dall’albume, montate a neve questi ultimi con un pizzico di sale.

Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a formare un composto soffice e schiumoso, nel quale andrete a incorporare lentamente il mascarpone e il maraschino.

Unite infine gli albumi montati a neve con l’aiuto di un cucchiaio di legno, incorporando dal basso verso l’alto.

Fate riposare in frigo per 10 minuti.

Adagiate la crema sui biscotti e poi cospargeteli con il cacao in polvere e le gocce di cioccolato.

http://profumodilievito.net/tiramisu-in-formato-mignon/