

Ingredienti per 4 persone

4 tazzine di caffè

250g di ricotta

Cacao amaro light

1 uovo

2 cucchiai di fruttosio

12 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

Un pizzico di sale

1 cucchiaio di liquore marsala

Preparazione

Preparate il caffè e lasciatelo raffreddare in una ciotolina.

Nel frattempo, prendete un uovo e dividete il tuorlo dall’albume e metteteli in due distinte ciotole. Iniziate a lavorare, con una frusta elettrica, il tuorlo con due cucchiai di zucchero, fino a quando il composto risulterà abbastanza spumoso.

Dopodiché lavorate a neve l’albume con delle fruste elettriche, aggiungendo un pizzico di sale prima di iniziare la lavorazione.

Successivamente, aggiungete alla crema ottenuta da tuorlo e zucchero la ricotta, mescolando bene fino a rendere il composto cremoso e omogeneo.

Infine, unite al composto un cucchiaio di liquore marsala e gli albumi montati a neve.

Ora non vi resta che inserire la crema in una sac à poche.

Prendete 4 bicchieri di vetro e iniziate a creare 3 vari strati realizzati con i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

inzuppati nel caffè, crema ed una spolverata di cacao.

Infine, lasciate riposare il dessert per almeno un paio di ore prima di servilo.

http://ritalavetrinaarcobaleno.blogspot.it/2013/05/tiramisu-light-con-la-ricotta.html