

Ingredienti

6 uova

120g di zucchero

500g di mascarpone

8 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

caffè q.b.

cacao in polvere

Preparazione

In una terrina frullate i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere una crema gonfia e spumosa.

Aggiungete il mascarpone e mescolate bene.

Incorporate delicatamente gli albumi montati a neve ferma.

In una terrina mescolate il caffè leggermente zuccherato.

Successivamente prendete delle tazze da tè oppure una terrina e stendete uno strato di crema e sopra questa mettete uno strato di biscotti inzuppati nel caffè.

Ricoprite con un altro strato di crema, quindi proseguite con i biscotti inzuppati nel caffè fino a terminare con la crema.

Mettete in frigorifero per almeno due ore.

Poco prima di servire, mettere sulla superficie del tiramisù i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte.

http://fragoleciliegemiele.blogspot.it/2013/02/tiramisu-con-digestive-al-cioccolato.html