

Ingredienti

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

500g di mascarpone

170ml di latte condensato

50g di zucchero

1 confezione di savoiardi zuccherati

caffè già zuccherato

3 uova

1 cubetto di cioccolato fondente (per decorare)

Preparazione

Montare il mascarpone con il gancio k (quello fatto ad uncino), unire a filo il latte condensato e tenere da parte in una ciotola.

Dividere gli albumi dai tuorli.

Montare bene i tuorli con lo zucchero fino a far diventare quasi bianche le uova, aggiungerle al mascarpone e mescolare molto bene, fino ad ottenere una bella crema.

Montare a neve ben ferma gli albumi aggiungendoci un pizzico di sale, metterli nella crema e mescolare dall’alto verso il basso.

Intingere i savoiardi nel caffè a formare due file da 9 biscotti, stendere un pò di crema, ripetere l’operazione fino a formare 4 strati di crema e 4 di biscotti, sull’ultimo strato di crema, grattugiare il cioccolato fondente e decorare con i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte tagliati a metà con un coltello (sono meno friabili di quelli classici quindi si possono dividere benissimo, non abbiate paura).

Mettere in frigo per almeno due ore in modo che i biscotti diventino morbidi assorbendo l’umidità della crema e che quelli all’interno si inzuppino per bene di caffè.

http://hakuna-matata-rainbow.blogspot.it/2012/10/tiramisu-goloso.html