Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

1 moka da 4 di caffè

3 tuorli

500g di mascarpone

5 cucchiai di zucchero semolato

1 cucchiaio di crema al cioccolato

1 cucchiaio di brandy

100g di mandorle a lamelle

100g di pepite di cioccolato

cacao in polvere

Preparazione

Con le fruste elettriche montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia e spumosa.

Aggiungete il mascarpone e il liquore ed amalgamate bene il tutto.

Sbriciolate poi i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta e metteteli sul fondo dei bicchieri.

Bagnateli leggermente con il caffè, coprite con la crema al mascarpone e cospargete con il cioccolato fatto a pezzetti e le lamelle di mandorle.

Proseguite a strati fino ad esaurimento degli ingredienti e terminate con lo strato di crema al mascarpone.

Guarnite con il cacao in polvere, il cioccolato a scaglie e le lamelle di mandorle e trasferite in frigorifero per minimo un’ora.

http://ricettedibricioledipane.blogspot.it/2013/09/tiramisu-con-mandorle-e-cioccolato.html