Ingredienti per 4 persone

500g di mascarpone

100g di zucchero

5 uova

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

Cacao amaro q.b.

Caffè diluito q.b.

1 cucchiaino di liquore dolce

Preparazione

Tritate grossolanamente i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Preparate il caffè diluito con la classica caffettiera e lasciatelo raffreddare.

In una ciotola montate a neve gli albumi con metà dello zucchero.

In un’altra ciotola mettete il restante zucchero con i tuorli, poi unite il mascarpone.

A poco a poco unite gli albumi montati ed infine un cucchiaino di liquore dolce.

Amalgamate bene.

Preparate i bicchieri di tiramisù in questo modo:

Uno strato di biscotti McVitie’s Original Digestive, un cucchiaio di caffè diluito, uno strato di crema di mascarpone, un pò di cacao amaro setacciato e poi ancora un altro strato di biscotti McVitie’s Original Digestive, caffè e crema di mascarpone.

Mettete i bicchieri in frigorifero per almeno 4-5 ore e prima di servire mettete sopra il cacao amaro setacciato.

Ecco pronto il tiramisù in bicchiere con i biscotti McVitie’s Original Digestive.

http://lerecensionidilory.blogspot.it/2013/09/collaborazione-mcvities.html