

Ingredienti

3 uova

250g di zucchero

250g di mascarpone

acqua di fiori d’arancio

essenza rhum e vaniglia

panna

cacao in polvere

biscotti McVitie’s Original Digestive

Preparazione

Montare i tuorli con lo zucchero, l’acqua di fiori d’arancio, le essenze e la panna, finché non diventa una crema liscia e omogenea.

Mettere un po’ della crema in una terrina.

In una ciotola, mettere del caffè (con o senza zucchero, come preferite) e immergerci un biscotto alla volta , dopodiché adagiarli nella terrina

Fare uno strato di crema e uno strato di biscotti fino a che gli ingredienti non finiscono.

Terminato tutto, io ho riempito la cima con della panna spray e del cacao amaro in polvere.

http://veronjkadark.blogspot.it/2013/03/tiramisu.html