

Ingredienti

750g di mascarpone

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

3 cucchiai di zucchero

Caffè

Cacao amaro in polvere

Preparazione

Iniziate preparando circa 2,5 dl di caffè e lasciatelo freddare.

Dividete i tuorli dagli albumi, versate i tuorli in una ciotola, unitevi lo zucchero e, aiutandovi con una frusta elettrica, mescolate fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Unite poi il mascarpone e continuate a mescolare.

Procuratevi una teglia rettangolare: intingete i biscotti McVitie’s Original Digestives nel caffè e posizionateli sul fondo della teglia.

Create due strati di biscotti, poi copriteli con la crema di mascarpone e livellatela con una spatola.

Spolverizzate con del cacao in polvere e create un secondo strato, prima di biscotti e poi di crema, e completate con altro cacao in polvere.

Ultimati gli strati, coprite la teglia con la carta stagnola e riponetela in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

http://www.youchef.tv/it/ricette/dolci/tiramisu-delle-sorelle