

Ingredienti

per la crema:

100g di mascarpone

1 uovo

2 limoni

50g di zucchero di canna

per il topping:

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

caffè

latte

crema al mascarpone e limone

Preparazione

per la crema:

Montate l’uovo con lo zucchero di canna e il succo dei 2 limoni, fino a ottenere un impasto spumoso.

Aggiungete il mascarpone, e amalgamare accuratamente.

Fatelo riposare un’ora in frigorifero.

per il topping:

Qui a casa non ci piace il tiramisù con solo il caffè, quindi io faccio una sorta di caffè latte, cosi ha un gusto più delicato.

Ora non resta che fare uno strato di crema e uno di biscotti McVitie’s Original Digestives fino a ricoprire tutta la pirofila.

Mettete in frigo per qualche ora e dopo il risultato sarà ottimo grazie ai biscotti McVitie’s Original Digestive.

http://ilmondodizuzilandia.blogspot.it/2013/05/tiramisu-con-original-digestive-mcvities.html