

# Ingredienti

250g di ricotta

200g di panna fresca

250g di formaggio cremoso light

3 tuorli

1 bicchierino di cognac

130g di zucchero

biscotti McVitie’s Original Digestive

3 tazzine piene di caffè zuccherato

cioccolato al latte per spolverizzare

## Preparazione

Lavorare bene lo zucchero con i tuorli, aggiungere la ricotta e il formaggio cremoso e lavorare finché diventa una bella crema omogenea.

Aggiungere il liquore, continuando a girare per far amalgamare bene.

In un’altra ciotola montare a neve fermissima la panna ed unirla al composto di ricotta e formaggio.

Passare i McVitie’s Digestives nel caffè, fare un primo strato di biscotti nella teglia e fare un generoso strato di crema.

Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Decorare spolverizzando il cioccolato al latte grattugiato.

http://www.ricettegustose.it/Semifreddi_e_gelati_1_html/Tiramisu_leggero_senza_mascarpone.html