

## Tiramisù (quello che riesce bene!!!!)

Scritto da Silvia Lorusso

Mercoledì 09 Giugno 2010 10:20

---

### Ingredienti:

- - 5 etti di mascarpone
- - 5 uova (meglio 4)
- - 5 cucchiaini di zucchero
- - caffè
- - cacao amaro
- - pavesini
- 

### Preparazione:

Mescolare le uova e lo zucchero, poi aggiungere il mascarpone.

A parte montare le chiare il più possibile.

Dopo unire le chiare con il resto e mescolare.

Inzuppare i pavesini nel caffè e coprire con l'impasto.

Se avanza fare più strati.

Spolverare il tutto con cacao amaro.

## **Tiramisù (quello che riesce bene!!!!)**

Scritto da Silvia Lorusso

Mercoledì 09 Giugno 2010 10:20

---

**Il Segreto dello chef:** Per ogni etto di mascarpone mettere un uovo e un cucchiaio abbondante di zucchero.

-