

Tiramisù classico



Vi proponiamo sia la ricetta classica con il mascarpone sia una versione più leggera (nella sezione Ricette senza burro) perché questo dolce è il dolce italiano più conosciuto e più amato in tutte le regioni italiane e non poteva certo mancare nel nostro ricettario in versione senza zucchero aggiunto.



PORZIONI
8



PREPARAZIONE
15 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE



RIPOSO
4 ORE IN FRIGORIFERO

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 400 KCAL / 50 KCAL PER PORZIONE**

INGREDIENTI

400 g di mascarpone
250 g di savoiardi
30 gocce di Diete.Tic o 15 maxi gocce (confezione spray)
4 tuorli
2 albumi
cioccolato fondente qb
3-4 tazzine di caffè espresso
cacao amaro in polvere

STEPS



1.

In una ciotola montate con una frusta o con uno sbattitore elettrico i tuorli con Diete.Tic fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



2.

Aggiungete il mascarpone lavorato a crema precedentemente con una frusta. Montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente al composto.



3.

All'interno di una pirofila fate uno strato di savoiardi appena imbevuti nel caffè e ricopriteli con uno strato abbondante di crema al mascarpone. Spolverizzate con del cioccolato grattugiato e proseguite in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti.



4.

Terminate con uno strato di mascarpone e spolverizzate con il cacao amaro. Ponete in frigorifero per 3-4 ore prima di servire.