

TIRAMISU'

- 5 uova
- 160g zucchero (7 cucchiaini)
- 500 g mascarpone
- savoiardi (due o tre pacchi piccoli)
- caffè
- cacao amaro

Separare il bianco dell'uovo dal rosso, mettere i rossi in una terrina, aggiungere lo zucchero e sbatterli fino ad ottenere una crema omogenea chiara. Montare i bianchi a neve (sbatterli aggiungendo un pizzico di sale, devi ottenere una spuma densa, fai la prova con un cucchiaino per vedere se rimane attaccata, NB non ti fermare mentre li stai sbattendo, se no si smontano. Aggiungere i bianchi montati e il mascarpone ai rossi e mescolare con dolcezza fino ad ottenere una crema morbida.

Preparare una teglia (o simili). Pucciare i savoiardi nel caffè e porli sul fondo della teglia, riempire uno strato. Versare metà della crema sopra i savoiardi, fare un altro strato di savoiardi imbevuti di caffè e coprire con la crema rimasta. Cospargere con il cacao amaro usando un colino a maglia stretta. Mettere in frigorifero e lasciare riposare per alcune ore (più di 18).