

TIRAMISÙ

difficoltà: *

tempo: 20'

Ingredienti per 6 persone

12 Savoiardi gr 500

3 cucchiaini di cacao amaro

Una tazza di caffè

Per la crema Tiramisù:

Rei Tiramisù gr 60

Tuorlo pastorizzato zuccherato gr 30

Latte fresco intero ml 30

Panna fresca gr 280

4 cucchiaini di zucchero

☀ Versate il caffè in una fondina, inzuppatevi i savoiardi uno a uno.

☀ Disponete i savoiardi sul fondo di una terrina.

☀ Preparate la crema Tiramisù come indicato sotto e stendetela sui savoiardi in maniera uniforme

☀ Procedete con un altro strato di savoiardi e crema.

☀ Ricoprite il dolce spolverando con il cacao amaro.

☀ Mettete in frigorifero per 2 o 3 ore

PREPARAZIONE

Unire 300gr di REITIRAMISÙ, 150 gr di tuorlo zuccherato, 150 gr di latte fresco e 1.400 gr di panna fresca in una planetaria e montarli assieme.

Coservare successivamente i dolci ottenuti a +2°-4°C.

