

## L'angolo della Cucina



### Tiramisù al cioccolato

Autore: [stefania](#)  
Inserito da [Stefania](#)



Dosi x 8 persone:

*150 g mascarpone*

*200 ml panna da montare*

*2 tuorli*

*2 cucchiari di zucchero*

*Marsala all'uovo*

*Savoardi*

*Latte e cacao per bagnare i savoiardi*

*Cacao amaro per guarnire*

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone, lavorare fino ad ottenere una crema morbida.

Aggiungere la panna e montare tutto insieme con le fruste (la crema deve rimanere sempre morbida, non deve montare troppo). Aggiungere il marsala a piacere (io di solito metto una tazzina da caffè).

Bagnare, ma non troppo, i savoiardi nel latte col cacao, fare uno strato, coprire con la crema, fare un altro strato con i savoiardi bagnati e finire coprendo con la crema.

Spolverare con cacao amaro. **Disporre in frigo un paio d'ore prima di servire.**

Data: 11/03/2008  
Visite: 4289

