

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: 4137

