



TIRAMISU' CLASSIC

Gr. 200 Mascarpone
2 uova
2 cucchiaini di zucchero
1 tazzina di caffè
Gr. 100 Cioccolato Fondente
1 pacchetto di Pavesini

Monta le chiare a neve ben soda, con l'aggiunta di un pizzico di sale il risultato sarà ottimale.

Monta i tuorli con lo zucchero aggiungendo un cucchiaino di acqua fino ad ottenere una spuma chiara.

Quindi aggiungi il mascarpone e amalgama bene. Unisci i due composti ottenuti e crea una crema. Prendi un vasetto e versa 1 cucchiaino della crema, subito aggiungi due Pavesini leggermente inzuppati nel caffè amaro e subito dopo aggiungi qualche pezzetto di cioccolato fondente amaro.

Prosegui fino a colmare il vasetto e finisci con una guarnizione di cioccolato a pezzettoni.

Servi subito o lascia riposare in frigorifero.

Io lo preferisco servito subito!!