

Tiramisù ai marroni

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

2	Uova
3 Cucchiari	Zucchero
100 g	Savoiardi
1	Caffè espresso
8	Marrocini al Cognac*
250 g	Mascarpone
3 Cucchiari	Cacao in polvere

Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi. Lavorare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro. Montare gli albumi a neve ben ferma e incorporarli alla massa dei tuorli.

Spezzettare i savoiardi, suddividerli in 4 bicchieri e bagnarli con il caffè espresso.

Dividere i marroni a metà e distribuirli nei bicchieri.

Incorporare il mascarpone poco alla volta al composto delle uova e riempire i bicchieri.

Riporre il tiramisù in frigorifero per 5 ore circa.

Prima di servire cospargere con il cacao in polvere.



* in vendita presso Globus / Manor Tessin / CC Angehrn

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch