

Il tiramisù della suocera

Ingredienti: 4 uova (solo tuorli); 6 cucchiaini di zucchero, 500 gr di mascarpone, savoiardi, una tazzina di caffè (allungata con acqua), cacao in polvere.

Preparazione: lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e sbattere bene. Disporre i savoiardi su una teglia e bagnarli con il caffè. Ricoprire i savoiardi con la crema di mascarpone. Infine cospargere il tutto col cacao in polvere e mettere in frigorifero e servire freddo.

by Angela

