



Tiramisù a modo mio

Ingredienti per 12 persone

750 g	Mascarpone Galbani
n° 3	Confezioni savoiardi "Vincenzovo"
n° 6	Uova
n° 6	Cucchiaini colmi zucchero
n° 1	Moka caffè da 3
n° 1	Bicchierino crema Marsala all'uovo
n° 1/2	Bicchierino di Grappa (di quella buona tipo Nardini, Da Ponte, Nonino)
q.b.	Cacao amaro in polvere per copertura

Preparazione

1. Montare a neve gli albumi e aggiungere lo zucchero.
2. Mettere il caffè, la crema marsala all'uovo e un po' di zucchero in un bricco e aspettare che siano freddi.
3. Aggiungere i 6 rossi d'uovo all'albume montato a neve e amalgamare bene il tutto.
4. Aggiungere il mascarpone e amalgamare bene il tutto. Quando l'impasto è omogeneo versare la grappa.
5. Versare una parte del caffè con crema marsala in una fondina e inzuppare, senza esagerare, i savoiardi e sistemarli nella teglia (1° strato).
6. Versare sopra ai savoiardi uno strato di 1/2 cm di crema di mascarpone e continuare sino ad ottenere 3 strati di savoiardi e 3 di crema di mascarpone.
7. Coprire l'ultimo strato di mascarpone con una spolverata di cacao.
8. Mettere in frigorifero per almeno 12 ore prima di servirlo.

