



## *Tiramisù*

### Ricetta per 4 persone

n° 3	Uova
n° 3	Cucchiaini di zucchero
300 g	Mascarpone
200 g	Savoardi
n° 3	Tazzine di caffè
n° 1	Tazzina grappa (Da Ponte o Nardini)
q.b.	Cacao amaro in polvere

### Preparazione

1. Prendere le uova e separare i tuorli dagli albumi. Montare gli albumi a neve con 1/2 cucchiaino di zucchero.
2. A parte montare i tuorli con lo zucchero rimasto, poi aggiungere il mascarpone e mescolare bene.
3. Aggiungere anche gli albumi montati a neve, continuando a mescolare con un cucchiaino o una frusta da cucina.
4. Inzuppare i savoiardi uno alla volta nel caffè con grappa (possibilmente tiepido) e adagiarli in uno stampo a formare uno strato; coprire questo strato con la crema al mascarpone.
5. Continuare a creare strati alternati di savoiardi e crema fino ad esaurire gli ingredienti.
6. Mettere in frigorifero per almeno 2 ore, quindi spolverizzare la superficie del dolce con il cacao prima di servire.