

# Tiramisù



*Ricetta del locale*

*Ristorante Bioriso c/o Eco Hotel la Residenza - Milano*

## Ingredienti

- 500 g di mascarpone
- 200 g di biscottoni croccanti sg\*
- 4 tazzine di caffè espresso
- 5 tuorli d'uovo
- 300 g di zucchero di canna
- 1 spolverata di cacao amaro in polvere\*



**Porzioni**  x 6

**Tempo** 30 minuti +  
2 ore per  
raffreddare

In una ciotola capiente metti i tuorli d'uovo con lo zucchero e monta a neve per circa 10 minuti, aiutandoti con uno sbattitore elettrico. Aggiungi il mascarpone ed amalgama per altri 10 minuti.

Prendi una pirofila di media grandezza, adagia i biscottoni in modo da ricoprire tutto il fondo e con un mestolo bagna i biscotti con il caffè (lo puoi allungare con poca acqua calda).

Ricopri con la crema precedentemente preparata, aggiungi nuovamente i biscottoni così da creare un secondo strato, bagnali nuovamente con il caffè ed ultima il tutto con la crema rimasta.

Poni in frigorifero per almeno 2 ore e cospargi con il cacao appena prima di servire.

## Legenda

\*: con dicitura senza glutine, dietetico, nel Prontuario AIC degli alimenti, con marchio Spiga Barrata