

Il tiramisù agli speculato di Vinciane

Ingredienti

3 uova
80 g di zucchero
Mascarpone da 250 g
1 pacchetto di speculato
40 CL di caffè
Un po 'di cioccolato in polvere o grattugiato (per decorazione)

Preparazione

Montare gli albumi.
Bianch i tuorli con lo zucchero.
Aggiungi il mascarpone, mescola bene.
Aggiungi gli albumi, mescola delicatamente.
Solleva il tiramisù:
Posiziona uno strato di speculato imbevuti nel caffè sul fondo di un piatto.
Distribuire uno strato di miscela sopra.
Disporre 1,5 strati di speculi imbevuti nel caffè.
Termina con uno strato di miscela.
Cospargere con cioccolato grattugiato o polvere.
Refrigerare almeno 4 ore.