



TIRAMISÙ DEI BAMBINI

Tempo	Difficoltà
Medio	Bassa

INGREDIENTI

70 grammi di cacao

1 tazza di latte

250 grammi di mascarpone

3 uova

100 grammi di zucchero

100 grammi di pavesini

PREPARAZIONE

Separare i tuorli dagli albumi. Unire i tuorli allo zucchero, mescolare finché il composto diventerà spumoso. Unire il mascarpone e mescolare finché non otterrete una crema omogenea. Montate gli albumi a neve ed uniteli al composto. Preparare il latte con il cacao ed inzuppatevi i pavesini, disponeteli in una teglia rettangolare. Coprire con la crema e procedere con un altro strato. Riporre in frigorifero. Al momento di servirlo spolverare con cacao amaro.