

Tiramisù ai lamponi



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

Per la crema al mascarpone
300g di mascarpone
100g di zucchero
2 uova

Per il tiramisù'
2 cucchiaini di caffè' istantaneo
90ml di acqua calda
2 cucchiai di Marsala
12 savoiardi
polvere di cacao amaro

Per la presentazione
125 g di lamponi

Istruzioni per la preparazione

1. Per la crema al mascarpone: usate lo sbattitore doppia frusta. Versate tutti



gli ingredienti nel recipiente e iniziate a montarli lentamente. Aumentate gradualmente la velocità fino ad ottenere una crema densa (5 minuti circa).

Riponete in frigorifero per 1 ora.

2. Per il tiramisù: sciogliete il caffè istantaneo nell'acqua calda, aggiungete il marsala e inzuppate i savoiardi in questa miscela.

3. Per la presentazione: alternate strati di biscotti inzuppati, crema al mascarpone e polvere di cacao in una piccola pirofila o in un piatto da portata. Terminare con uno strato di cacao e/o lamponi. Servite subito.