

# Tirami su al torrone cremonese

- Ingredienti (2 persone)
- 100 gr. di cioccolato fondente
- 200 gr. di panna fresca
- 200 gr. di torrone di Cremona
- 200 gr. di Pan di Spagna
- Liquore alchermes q.b.
- 4 tuorli
- 150 gr. di zucchero
- 150 gr. di mascarpone
- cacao in polvere q.b.
- menta fresca

Sciogliamo il cioccolato a bagnomaria e teniamolo da parte. Tritiamo il torrone e uniamolo alla panna montata. A parte, montiamo i tuorli con lo zucchero, incorporiamo il mascarpone e, a seguire, la panna. Mescoliamo delicatamente il composto, procedendo dal basso verso l'alto. Mettiamo il cioccolato alla base del tiramisù, bagniamo il pan di Spagna con il liquore, alternando con la crema ottenuta, spolveriamo il tutto con il cacao, guarniamo con foglioline di menta e pezzetti di torrone.