

Tirami su'

- Ingredienti: (4 persone)
- 2 uova
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 ciotola grande di mascarpone
- 1 hg. di cioccolato dolce in polvere
- del caffè' ristretto
- 1 pacco grande di pavesini o savoiardi

In una terrina mettere lo zucchero con i rossi d'uovo, girare il tutto e sbattere bene fino a quando lo zucchero sia ben sciolto e schiumoso, aggiungere il mascarpone amalgamare il tutto affinché diventi una crema morbida. Da parte montare il bianco d'uovo a neve e metterlo delicatamente assieme al composto del mascarpone a piacimento aggiungere il cacao in polvere. Spargere un po' di crema al fondo di una teglia da portare in tavola. Disporre i pavesini o savoiardi precedentemente intinti in un caffè' molto ristretto (se si vuole variare o non piace il caffè' intingere i biscotti in latte e rum) ricoprire il tutto con altra crema e procedere in questo modo fino a quando si ottengono gli strati voluti. Sull'ultimo strato di pavesini o savoiardi viene messa la crema e spolverizzare con polvere di cacao.