

## Tiramisù di Gemma



### Ingredienti :

- 300 gr di savoiardi
- 4 uova fresche
- 500 gr di mascarpone
- 100 gr di zucchero
- 300 gr di caffè "Lavazza Qualità rossa" della moka già pronto (e zuccherato a piacere)
- Cacao amaro in polvere per la superficie

**Per cominciare**, bisogna separare gli albumi dai tuorli (gli albumi non dovranno presentare alcuna traccia di tuorlo). Poi montate i tuorli con le fruste elettriche, versando solo la metà della dose di zucchero. Aggiungete il mascarpone e di seguito montate gli albumi versando il restante zucchero un po' alla volta.

Dopo aver mescolato insieme tuorli e albumi con il mascarpone, distribuite una generosa cucchiata di crema sul fondo di una pirofila. Poi inzuppate per pochi istanti i savoiardi nel caffè freddo già zuccherato a vostro piacimento e ottenete un primo strato. Continuate a distribuire i savoiardi imbevuti di caffè e poi realizzate un altro strato di crema.

Livellate la superficie e spolverizzatela con del cacao amaro in polvere e lasciate raffreddare in frigorifero per un paio di ore.

Il segreto di un buon tiramisù ? E' il caffè italiano, possibilmente Lavazza Qualità Rossa che è, secondo me, il migliore in assoluto ed essere in ottima compagnia per condividere questa delizia.

Provate a fare questa ricetta, buon divertimento e buona degustazione !

PS : Il vostro palato ve ne sarà grato :D ☺

**Gemma Rogato**