

# Tiramisù

## Ingredienti per 4 persone:

600 g di mascarpone  
300 g di zucchero semolato  
20 g di cacao amaro  
20 savoiardi  
6 tuorli d'uova  
2 dl di caffè amaro ristretto

## Preparazione:

Montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto leggero e di colore biancastro.  
Incorporarvi quindi il mascarpone delicatamente, fino a raggiungere un composto liscio e denso.  
Inzuppare i savoiardi in caffè freddo e amaro, disporli sul piatto e ricoprirli con uno strato di crema, poi ancora savoiardi e crema fino ad esaurimento dell'impasto.  
L'ultimo strato dovrà essere di crema, perché su di essa verrà spolverato del cacao in polvere amaro.  
Far riposare il dessert in frigo prima di servire.  
Se necessario, cospargere nuovamente di cacao amaro.