



TIRAMISÙ CON CREMA AL MASCARPONE

CREMA AL MASCARPONE

INGREDIENTI

ALBUME D'UOVO	N. 10
ZUCCHERO	g 250
MASCARPONE	g 1.000
TUORLO D'UOVO	N. 10

PREPARAZIONE

Montare l'albume con g 150 di zucchero; a parte miscelare i tuorli, il mascarpone e i rimanenti g 100 di zucchero, quindi unire i due composti mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Fare due strati di crema e savoiardi o pan di spagna inzuppandoli con caffè liquido zuccherato.
Stendere sulla superficie un ulteriore strato di crema al mascarpone.
Spolverare con HAPPYCAO.