



## 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.