

TIRAMISÚ



Ingredients

- 3 ous
- 250 g de formatge mascarpone
- 300 g de melindros
- cafè
- 3 cullerades de sucre
- cacau en pols (per adornar)
- licor Amaretto, grappa o whisky



Elaboració

Separa les clares dels rovells dels ous i munta les clares a punt de neu.

Barreja els 3 rovells, el sucre, el formatge mascarpone i el licor (si ho prefereixes sense licor no passa res).

Afegeix les clares a punt de neu i barreja amb suavitat.

Posa-ho al motlle en aquest ordre:

1 capa de melindros, ben mullada amb cafè per sobre

1 capa de la barreja anterior

1 capa de melindros mullats amb cafè

1 capa de la barreja

tot cobert amb una fina capa de cacau en pols.

A continuació es deixa reposar a la nevera, un mínim de 4 o 5 hores.

No cal forn!