

Ricetta Facilissima

Tiramisù senza Uova

Tiramisù Senza Uova

FACILE E ADATTO ALLE DONNE IN GRAVIDANZA



Ingredienti

300 G RICOTTA FRESCA
250 G MASCARPONE
100 G ZUCCHERO
SAVOIARDI
ORZO SOLUBILE
CACAO AMARO IN POLVERE

Preparazione

1. IN PLANETARIA O CON LE FRUSTE ELETTRICHE SBATTI LA RICOTTA CON MASCARPONE E ZUCCHERO FINO A OTTENERE UNA CREMA OMOGENEA.
2. PREPARA L'ORZO SOLUBILE SCIOLGIENDOLO IN ACQUA CALDA
3. INTINGI I SAVOIARDI E DISPONILI SULLA PIROFILA
4. TRASFERISCI METÀ DELLA CREMA SENZA UOVA
5. SPOLVERA ABBONDANTEMENTE CON IL CACAO AMARO
6. RIPETI CON IL SECONDO STRATO DI SAVOIARDI E CREMA
7. IN ULTIMO UNA NUOVA SPOLVERATA DI CACAO AMARO
8. TRASFERISCI IN FRIGO PER TUTTA LA NOTTE O ALMENO PER 4-5 ORE
9. SERVI IL TIRAMISÙ!
10. PREPARANE UN'ALTRA TEGLIA!

Note Golose

QUESTO TIRAMISÙ È ADATTO IN ESTATE A TUTTI PROPRIO PERCHÉ' NON CONTIENE UOVA CRUDE NELLA CREMA. SE VUOI LA VERSIONE CLASSICA USA IL CAFFÈ AL POSTO DELL'ORZO.