

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Tirami sù



una moka da 6 di caffè

un pacco di savoiardi

3 etti di mascarpone

3 etti di ricotta

3 uova

4 cucchiaini di zucchero (meglio se macinato)

cacao per spolverare



Fare il caffè e lasciarlo raffreddare.

Montare a neve ben ferma gli albumi in un capiente contenitore.

Su un'altro contenitore mettere lo zucchero e i tuorli e montarli, aggiungere ai tuorli montati il mascarpone e la ricotta (meglio se prima passata al tritacarne), sbatterli assieme e lentamente inglobare gli albumi montati a neve.

Il risultato deve essere una crema abbastanza densa.

In una pirofila stendere uno strato di savoiardi inzuppati (non troppo) nel caffè; sopra allo strato di savoiardi stendere uno strato di crema.

Stendere tre strati di biscotti e crema; sopra l'ultimo strato di crema spolverizzare il cacao.

Mettere in frigorifero per qualche ora.