

TIRAMISU' SENZA UOVA



Il tiramisù è uno dei dessert più amati ed un classico della cucina italiana. Ad ogni assaggio verrete conquistati dalla cremosità irresistibile e dalla piacevole dolcezza del tiramisù senza uova.

Per servirlo potete scegliere dei vasetti a chiusura ermetica, ideali anche se vorrete portare il tiramisù come dessert a casa di amici! Mentre per arricchire ancora di più il vostro dolce, potrete aggiungere gocce di cioccolato tra gli strati per creare una deliziosa nota croccante!

Ingredienti per 4 bicchierini da 100 ml l'uno

- Savoiardi 8
- Mascarpone 350 gr
- Panna fresca liquida 100 gr (da montare)
- Cacao in polvere amaro q.b. Per spolverare
- Caffè 50 ml
- Zucchero semolato q.b. (per zuccherare il caffè)
- latte condensato 100 gr

Preparazione:



Per preparare il tiramisù senza uova, preparate innanzi tutto il caffè con la moka che vi servirà per fare la bagna dei savoiardi. Quando sarà pronto, zuccheratelo a piacere. Intanto in una ciotola ponete il mascarpone. Aggiungete il latte condensato (1) e amalgamate gli ingredienti con una spatola (2). Tenete per un momento il composto al fresco e montate la panna: in una ciotola ben fredda versate la panna fresca liquida anch'essa ben fredda e iniziate a montarla con uno sbattitore elettrico (3), girandolo sempre nello stesso verso.



Quando la panna sarà montata (4), aggiungetela al composto di mascarpone e latte condensato (5), mescolando gli ingredienti con una spatola dall'alto verso il basso per non smontare la panna. Versate la crema ottenuta in una **sac-à-poche** e mettetene una noce sul fondo di ciascun bicchierino per creare la base. Poi versate il caffè ristretto in un contenitore capiente e bagnate velocemente i savoiardi (6).



Dividete ciascun savoiardo in due metà e adagiatele sullo strato di crema di ciascun bicchierino (7), quindi create un altro strato di crema (8), poi spolverizzate con del cacao amaro (9).



Proseguite con un altro savoiardo diviso a metà (10) e terminate con uno strato di panna fino al bordo del bicchierino (11). Proseguite così per tutti gli altri bicchierini e spolverizzate i vostri tiramisù senza uova con del cacao amaro prima di servirli (12)!