

Il **tiramisù con i biscotti** è una delle infinite varianti del **tiramisù classico**, che vorrebbe i **savoardi** come "base". In questo caso utilizzeremo dei **frollini**, biscotti secchi, di quelli che si inzuppano nel latte per la prima colazione. Questa ricetta potrà spronarvi a cercare per questo dolce, di cui anche noi vi abbiamo dato tantissime ricette per realizzarlo ogni volta in maniera differente, utilizzando anche avanzi di dolci confezionati, ricordandovi che questo **dolce** della nostra tradizione ha davvero ricette infinite, anche parlando di dosi di mascarpone, zucchero e uova, a seconda di chi l'ha tramandata... non ne troverete mai una uguale all'altra, e questa cosa ci piace tantissimo!



### **Ingredienti:**

350 gr. di mascarpone fresco  
350 gr. di biscotti secchi  
40 ml. di caffè  
40 gr. di cacao amaro  
40 gr. di zucchero  
4 uova  
un pizzico di sale

1. Rompete le uova e mettete in due ciotole separate gli albumi e i tuorli, montate questi ultimi insieme allo zucchero fino a che non avrete un composto chiaro e spumoso.

2. Aggiungete lentamente il mascarpone, utilizzando un cucchiaio o una frusta e continuate a mescolare fino a che non otterrete una crema omogenea.

3. Montate gli albumi con l'aiuto di un pizzico di sale fino a che non saranno gonfi, a neve ben ferma. Con una spatola incorporateli alla crema di uova e mascarpone. Poi mettete in frigo per circa mezz'ora per far riposare il composto.

4. Bagnate i biscotti nel caffè (leggermente zuccherato o amaro) e formate uno strato in coppette da dessert, versate sopra uno strato di crema, ricoprite con un altro strato di biscotti inzuppati e terminate con la crema al mascarpone.

5. Mettete in frigorifero per un paio d'ore.

6. Completate il dolce con un abbondante spolverizzata di cacao amaro e servite.