



## tiramisù in formato mignon di francesca



Ingredienti per 8 persone

Per la base:

8 biscotti McVitie's Digestives ai Flocchi d'Avena

30g di burro

3 cucchiaini di caffè

Per la crema:

250g di mascarpone

2 uova

4 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di maraschino

1 pizzico di sale

Cacao amaro in polvere e gocce di cioccolato

Preparazione

Per la base:

In un mixer tritate finemente in biscotti, metteteli in una ciotola, versate il caffè e il burro fuso, mescolate fino ad amalgamare il tutto.



## tiramisù in formato mignon di francesca

Adagiate il biscotto in dei bicchierini da liquore, pressatelo con l'aiuto di un cucchiaino in modo da compattarlo sul fondo.

### Per la crema:

Separate i tuorli dall'albume, montate a neve questi ultimi con un pizzico di sale.

Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a formare un composto soffice e schiumoso, nel quale andrete a incorporare lentamente il mascarpone e il maraschino.

Unite infine gli albumi montati a neve con l'aiuto di un cucchiaio di legno, incorporando dal basso verso l'alto.

Fate riposare in frigo per 10 minuti.

Adagiate la crema sui biscotti e poi cospargeteli con il cacao in polvere e le gocce di cioccolato.

<http://profumodilievito.net/tiramisu-in-formato-mignon/>