



## **Ingredienti**

Per la base:

300g di biscotti McVitie's Original Digestive

150g di burro fuso

2 tazzine di caffè espresso

Per la crema:

180g di tuorli

500g di mascarpone

500ml di panna

250g di zucchero

1 bustina di vanillina

2 buste di colla di pesce (24g)

Per il topping:

Cacao amaro

13 savoiardi

Chicchi di caffè

## **Preparazione**



Per la base:

Sbriciolate i biscotti McVitie's Original Digestive molto finemente, unite il burro fuso e il caffè e adagiate il composto sulla base della tortiera ricoperta di carta da forno.

Per la crema:

Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungete la colla di pesce raffreddata.

Nel frattempo in un robot versate il mascarpone unito alla panna liquida e lavorateli fino a farli diventare una crema morbida.

Unite la crema ai tuorli, mescolando delicatamente, versate sulla base di biscotti e mettete in frigo per almeno 4 ore.

Per il topper:

Prima di servire spolverizzate la superficie con il cacao amaro, adagiatevi qualche chicco di caffè e cingete il diametro con mezzi savoiardi.

<http://dolciperpassionesalatiperamore.blogspot.it/2012/09/tiramisu-cheesecake.html>