



# “Tiramisu de Treviso”

Rețetă originală și tradițională



## **Ingrediente și porții (pentru 6-8 persoane):**

300 de grame de mascarpone

3 gălbenușuri de ou (fără albumină) sau 60 g gălbenuș pasteurizat

zahăr pudră 90 g

biscuiții Savoiaardi

cafea

pudră de cacao amară

## **Pregătirea:**

Bateți gălbenușurile de ou cu zahărul.

Se adaugă mascarpone pentru a obține o cremă moale.

Se înmoaie biscuiții Savoiaardi cu cafea și se aranjează într-un strat.

Se acoperă stratul de biscuiți cu frișcă și se repetă operațiunea, terminând cu un strat de cremă.

Se pune la frigider pentru cel puțin 10 ore.

La final se presară cu cacao amară și se servește rece.

**[www.accademiadeltiramisu.com](http://www.accademiadeltiramisu.com)**  
**facebook: accademiadeltiramisu**  
**instagram: accademiadeltiramisu**