



# “Тирамису из Тревизо”

## Оригинальный и традиционный рецепт



### Ингредиенты и порции (на 6-8 человек):

300 г маскарпоне

3 яичных желтка (без яичного белка) или 60 г пастеризованного желтка

сахарная пудра 90 г

печенье савоярди (ледифингерс)

кофе

горький какао-порошок

### Приготовление:

- Взбейте яичные желтки с сахаром.
- Добавьте маскарпоне, чтобы получился мягкий крем.
- Замочите печенье савоярди с кофе и расположите их в слой.
- Покройте слой печенья кремом и повторите операцию, заканчивая слоем крема.
- Поместите в холодильник минимум на 10 часов.
- В завершение посыпьте горьким какао и подавайте холодным.

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