

# TIRAMISU ITALIA

Sergio Lecha

## Ingredients:

- 500 gr de formatge mascarpone
- 20 melindros (tipus de "soletilla")
- 6 tasses amb café
- 4 cullerades grans de sucre
- 4 ous separant la clara del rovell
- Xocolata en pols



## Preparació:

1. En un bol separeu els rovells de les clares. Poseu-los amb el sucre i el batem molt fins que quede esponjos.
2. Ara, incorporeu el mascarpone i ho remeneu de nou.
3. Munteu les clares a punt de neu amb una mica de sucre i incorporeu-les a poc a poc a la barreja anterior fins obtenir una massa homogènia.
4. Prepareu el cafè expresso de màquina i l'aboqueu en un recipient.
5. Heu de banyar els melindros al café, un parell de segons per cada banda és suficient.
6. Recomane fer servir en gotets petits baixos de postres.
7. La primera capa es farà amb el melindro i a continuació incorporeu una capa de la crema de mascarpone.
8. Feu el mateix de nou, una nova capa de melindros i una altra de mascarpone.
9. Per acabar, feu servir cacau en pols per decorar el tiramisú (feu ús d'un colador) i cobriu tota la copa de cacau.
10. Ficar-lo a la nevera un mínim de dues hores.