

# TIRAMISÚ

Ingredientes para 4 personas:

- 250 gr. de mascarpone
- 300 gr. de bizcochitos Savoiardi (marca Lidl por ejemplo)
- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- chocolate amargo en polvo sin azúcar
- licor Amaretto (Lidl) o en su defecto Brandy
- una taza abundante de café

Separamos las claras de la yemas y preparamos el Zabaione. Colocamos las yemas de huevo en un tazón y batimos con una batidora de alambre. Agregamos el azúcar poco a poco, continuamos batiendo hasta que la mezcla sea homogénea y añadimos un cucharón de licor, batimos hasta conseguir una mezcla suave y esponjosa.

Añadimos el mascarpone a la mezcla y seguimos batiendo. En otro bol batimos las claras a punto de nieve y a continuación las agregamos a nuestra mezcla de zabaione. Si hiciera falta le metemos una cucharita de amaretto o brandy, esto va según los gustos y si el postre va dirigido a los más pequeños. Ahora cogemos los bizcochitos Savoiardi y los bañamos en café y los metemos en una fuente alternando capas de bizcocho y zabaione. Finalmente espolvoreamos con el cacao en polvo y lo metemos a la nevera unas 4 horas.

