

UN DOLCE A BASE DI CAFFÈ

Come non parlare dopo l'articolo inerente al caffè di un dolce conosciuto e amatissimo da parecchi italiani? Il tiramisù, morbido e cremoso, veloce, di facile preparazione e con ingredienti semplici, è uno dei dolci più preparati nelle famiglie italiane.

Oggi vi propongo una ricetta con qualche piccola variazione.

Una confezione di savoiardi
Due tuorli, tre se sono piccoli
Quattro cucchiaini di zucchero
200 ml di panna vegetale
Caffè
Martini bianco
Cacao

Preparate la dose di caffè per quattro tazzine, versatelo a raffreddare in un contenitore largo, aggiungete due cucchiaini di zucchero e uno di Martini mescolando.

In una terrina preparate montata la panna o crema vegetale aggiungendo solo due piccoli cucchiaini di zucchero.

In un'altra terrina, con la frusta battete i tuorli e lo zucchero aggiungendo nel composto due cucchiaini di martini. Terminerete incorporando lentamente la crema vegetale.

Ultimate come il classico dolce, spalmando una base di crema, alternandola ai biscotti inzuppati di caffè fino a concludere con di nuovo la crema a coprire il tutto e spolverate con cacao amaro.

Coraggio provate e non siate diffidenti nel sostituire alcuni ingredienti classici!! Vi garantisco l'effetto bontà non vi deluderà!!!

Magda Teanini