

Tiramisù da cappuccino



Per 4 personas:

Ingrediencias:

2 dl espresso chaud e ferm
1 tschadun grond zutger
3 tschaduns gronds liquor da café
150 g mascarpone
2 mellens d'ov
3 tschaduns gronds pulvra da zutger
2 fegls gelatina
1 tschadun grond aua buglienta
2 alvs d'ov
1 presa sal
1 tschadun grond zutger
20 biscutins
Pulvra da cacau

1. Truschar ensemen il café ed il tschadun grond zutger, agiuntar il liquor e truschar ensemen. Metter en il frestg.
2. Truschar ensemen il mascarpone, il mellen d'ov e la pulvra da zutger, enfin che la massa è clera. Agiuntar 4 tschaduns gronds dal café cun liquor e truschar puspè. Lura agiuntar la gelatina ch'ins ha schlià en aua fraida tras in culin. Metter en il frestg.
3. Truschar ensemen l'alv d'ov cun il sel, agiuntar il zutger e lura derscher quai en la massa da mascarpone.
4. Volver 5 biscutins da tuttas duas varts en il café e metter els cun la vart da zutger cunter dadens en in magiel da ca. 2,5 dl. (en tut 4). Agiuntar en mintga magiel $\frac{1}{4}$ da la massa da mascarpone.
5. Per finir springir pulvra da cacau suravi e tgi che vul po anc metter intgins favs da café da tschigulatta suravi.

BUN APPETIT