



## Tiramisù



Zucchero di canna  
DARK BROWN



Difficoltà media



30 minuti

### Ingredienti

- 200 g Tuorlo d'uovo (circa 10)
- 250 g Zucchero di canna DARK BROWN
- 500 g Panna montata
- 500 g Mascarpone
- 1 bacca Vaniglia
- 200 g Savoiarda (vedi Ricetta)
- 150 g Bagna per dolci al caffè (vedi Ricetta)
- 50 g Cacao il polvere

### Procedimento



1. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero, la panna, il mascarpone e l'interno della bacca di vaniglia fino ad ottenere un composto cremoso.



2. Foderate la base di uno stampo con i Savoiarda, inumiditeli con la bagna al caffè e spalmatevi circa la metà della crema al mascarpone.



3. Ricoprite nuovamente con i savoiardi, bagnate e versate la crema rimanente che livellerete molto bene con l'aiuto di una spatola.



4. Togliete molto delicatamente il disco dello stampo e fate raffreddare in frigo per un paio d'ore. Prima di servire, spolverate il tiramisù con il cacao in polvere.