

Le ricette di Giuly - Tiramisù al Cappuccino

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è stata studiata in famiglia.

INGREDIENTI

per una teglia quadrata 20×20 :

- 27 biscotti tipo oro saiwa
- 250 gr di mascarpone
- 250 ml di panna da montare
- 2 tuorli di uovo
- 6 cucchiaini di zucchero
- 1 tazzina di caffè
- 1 bicchiere di latte

PROCEDIMENTO:

In una ciotola abbastanza capiente con uno sbattitore montare i tuorli d'uovo con 4 cucchiaini di zucchero, aggiungere il mascarpone continuando a mescolare. In un'altra ciotola montare la panna con un cucchiaino di

zucchero, una volta montata unirli al composto col mascarpone mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la panna.

Prendere una ciotolina e versare la tazzina di caffè, il latte e il restante cucchiaino di zucchero e amalgamare bene. A questo punto immergere i biscotti uno alla volta girandoli velocemente un paio di volte (devono restare duri) e posizionarli sul fondo della teglia.

Composto il primo strato coprire il tutto con la crema, continuare per altri due strati e finire con la crema. Volendo si può aggiungere del cacao o delle scaglie di cioccolato.

Mettere in frigo e lasciarlo per almeno quattro ore.

Buon Appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 09/08/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-74/09/08/2025/>