

RECEPTA TIRAMISÚ ITALIÀ



Temps de preparació: **15 minuts**

Ingredients per a: **4 persones**

Dificultat: **mitjana**

Ingredients

- 500g formatge mascarpone
- 300 g bescuit savoïardi
- 50 ml *Amaretto*
- 1 taza café
- 4 cullerades soperes sucre
- 10 a 20 g cullerades cacau en pols

Preparació

1. En un bol mescla bé el formatge *mascarpone* amb el sucre.
2. En un altre bol mescla el café exprés amb el licor d' *Amaretto*.
3. Prepara 4 gots d'uns 200 ml de capacitat, van genial els gots per a camusos de vi.
4. Xopa bé les soletillas trossejades en el café amb licor i veu posant una capa en el fons de cada got.
5. Reparteix la meitat de la crema entre els 4 gots i, amb ajuda d'un colador, empolvora amb cacau.
6. Posa una altra capa de soletillas xopades en café amb licor.
7. Reparteix la crema de *mascarpone* restant entre els 4 gots.
8. Acaba cada got empolvorant amb més cacau en pols sense sucre.

Bon profit!