



ovomaltine

TIRAMISU CON OVOMALTINE



PREPARAZIONE TIRAMISU CON OVOMALTINE

INGREDIENTI

250 g di mascarpone
125 g di quark alla panna
5 cucchiaini di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato

La scorza grattugiata di 1 limone
bio

1,8 dl di panna intera montata a neve ferma

150 g di savoiardi

2 caffè espressi caldi
(ca. ½ dl)

1 cucchiaino di zucchero

140 g di Ovo Rocks tritati grossolanamente

PREPARAZIONE

1. Amalgamare bene il mascarpone con tutti gli altri ingredienti fino alla scorza di limone compresa. Incorporare delicatamente la panna montata.
2. Adagiare la metà dei savoiardi nello stampo. Mescolare il caffè con lo zucchero e versarne la metà sui savoiardi.
3. Distribuire metà del composto a base di quark sui savoiardi. Tenere 20 g di Ovo Rocks da parte per la decorazione e distribuire la quantità restante sul composto. Ripetere l'operazione utilizzando ciò che resta dei savoiardi, del caffè e del composto a base di quark, quindi riporre il tiramisù coperto in frigorifero per circa 4 ore o per tutta la notte per farlo compattare.
4. Poco prima di servire tagliare a fette il tiramisù con Ovo Rocks, impiattare e decorare ogni porzione con gli Ovo Rocks tenuti da parte.