

## TIRAMISU' RINFORZATO AL CIOCCOLATO

*Il tiramisù è uno dei dolci più buoni e gustosi esistenti. Classico o 'rinforzato', con l'aggiunta di gocce di cioccolato fondente per renderlo ancora più goloso e unico.*



### INGREDIENTI:

**400 g.** di mascarpone a temperatura ambiente

**4 uova** a temperatura ambiente

**250 g.** di savoiardi

**200 ml** di caffè

**100 g.** di zucchero

**120 g.** di gocce di cioccolato fondente Emilia



Difficoltà  
MEDIA



Preparazione  
175 min



Porzioni  
8

- 1 Preparare la crema: prima di tutto, separare le uova. Con una frusta elettrica, sbattere i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere un composto denso e spumoso. Incorporare il mascarpone continuando a sbattere. A parte, montare a neve ferma gli albumi. Incorporarli delicatamente al composto. Coprire e raffreddare in frigo.

### CONSIGLIO

Per una dose extra di dolcezza, aggiungere anche delle gocce di cioccolato bianco assieme a quelle fondenti: il morbido delle une e l'amaro delle altre si armonizzeranno meravigliosamente.



- 2** Assemblare il dolce. Sia che si prepari in terrine monoporzione che in una terrina singola, con i savoiardi leggermente inumiditi nel caffè formare un primo strato. Ricoprire con una manciata di gocce di cioccolato, infine ricoprire con uno strato di crema. Ripetere gli ingredienti nello stesso ordine, terminando con le gocce di cioccolato.
- 3** Lasciare riposare in frigo per due ore. Prima di servire lasciar riposare un 15 minuti a temperatura ambiente.