



Foto: Patrick Zemp, Food-Styling: Claudia Schilling

TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO OVOMALTINE NEL BICCHIERE

Preparazione: ca. 30 min.

Valore nutritivo:

Porzione (1/4): 747 kcal

53 G / 51 C / 14 P

PER 4 BICCHIERI

da ca. 2 dl l'uno

- 100 g cioccolato fondente (ad es. Ovomaltine)
- 60 g biscotti (ad es. petit beurre Ovomaltine)
- 250 g mascarpone
- 250 g quark semigrasso
- 200 g panna acidula semigrassa
- 4 c. zucchero
- 50 g cioccolato fondente (ad es. Ovomaltine)

ECCO COME SI FA

1. Cioccolato: tritare finemente il cioccolato, trasferirlo in una ciotola dai bordi sottili e metterla a bagnomaria evitando che il recipiente entri a contatto con l'acqua. Sciogliere il cioccolato e mescolare fino a ottenere un composto liscio e privo di grumi. Sbriciolare i biscotti, distribuirli nei bicchieri.

2. Crema: in una ciotola mescolare brevemente il mascarpone, il quark, la panna acidula semigrassa e lo zucchero, distribuire il composto in 2 ciotole. Mescolare il cioccolato con metà della crema, quindi distribuirlo sui biscotti. Distribuirvi sopra la crema restante.

3. Impiattamento: tagliare il cioccolato a scaglie con un coltello e decorarvi il tiramisù.

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi