Tiramisù Ingredienti

[**Savoiardi**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Savoiardi/) 300 g

[**Uova**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/) freschissime (circa 4 medie) 220 g

[**Mascarpone**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Mascarpone/) 500 g

[**Zucchero**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-lo-Zucchero/) 100 g

[**Caffè**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Caffe/)  300 g

[**Cacao amaro in polvere**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Cacao-amaro-in-polvere/) q.b.

Preparazione



1. Separate gli albumi dai tuorli!
2. Sbattete i tuorli con la meta' dello zucchero!
3. Sbattete finche' non diventa cremoso!



1. Aggiungete il Mascarpone!
2. Sbattete i tuorli e il Mascarpone!
3. Aggiungete il resto dello zucchero!



1. Montate anche gli albumi!
2. Aggiungete gli albumi nella crema pian piano!
3. Stemperate la crema con una spatola di plastica o di legno!



1. La crema e' pronta!
2. Mettete un po' di crema nella pirofila!
3. Inzuppate i savoiardi nel caffe'!



1. Il caffe' deve essere freddo!
2. Distribuite i savoiardi per coprire il fondo!
3. Aggiungete ancora crema!



1. Quando avete aggiunto ancora crema,
2. Mettete altri savioardi
3. E ancora crema



1. Finite con la crema!
2. Spolverizzate con il cacao amaro!
3. Finito, mettetelo nel frigorifero per 2-3 ore minimo!