

RICETTA TRADIZIONALE E ORIGINARIA DI TREVISO

INGREDIENTI E DOSI

(PER 6-8 PERSONE)

- 3 hg di mascarpone
- 3 tuorli d'uovo
- zucchero (1 cucchiaio e mezzo per tuorlo)
- biscotti savoiardi
- caffè (lievemente zuccherato)
- cacao amaro in polvere

PREPARAZIONE

1. Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero
2. Unire il mascarpone ottenendo una crema morbida
3. Inzuppare i savoiardi con il caffè e disporli in uno strato
4. Ricoprire lo strato di biscotti con la crema e ripetere l'operazione terminando con uno strato di crema
5. Porre in frigorifero per alcune ore
6. Cospargere infine con cacao amaro e servire freddo