

## Tiramisù al cioccolato



Esecuzione: Media

Preparazione: 40

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Taglia i savoiardi a metà ed inzuppali nel liquore all'uovo, quindi disponili sul fondo dei bicchieri in senso verticale, in modo da farli aderire ai lati. Sciogli il cioccolato al microonde o a bagnomaria con la panna e versalo tiepido nei bicchieri.

Sbatti i tuorli e lo zucchero in un pentolino dal fondo emisferico a bagnomaria (meglio se la cottura viene fatta in sospensione al vapore) sempre sbattendo fino a far triplicare il volume del composto. Appena il composto prende corpo, unisci il Marsala e continua a sbattere. Togli dal fuoco ed immergi in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura. Aggiungi il mascarpone e riempi i bicchieri. Lascia riposare 5 minuti, spolvera con il caffè in polvere e decora a piacere con cialde.

Il mascarpone si abbina molto bene al cioccolato grazie all'elevato contenuto di materia grassa che consente ai due alimenti di amalgamarsi piacevolmente.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per il tiramisù:**
- 8 biscotti savoiardi
- 100 ml liquore all'uovo
- 80 gr di cioccolato al latte
- 4 cucchiaini di panna fresca
- 4 tuorli
- 2 cucchiaini di zucchero
- 60 gr di mascarpone
- 1 cucchiaino di marsala dolce
- **Per decorare:**
- 1 cucchiaino di caffè solubile