

CANNAMELA

Tiramisù alla cannella



Ingredienti

- 250g mascarpone freschissimo
- 3 tuorli freschissimi
- Cannella macinata Serie Oro CANNAMELA
- 70g zucchero a velo
- 90g panna montata zuccherata con 10g di zucchero a velo
- 10 biscottini



Porzioni
10 persone



Portata
Dolce



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
212.4*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta.
- 2** Unite i tuorli montati al mascarpone (già lavorato a parte) e mescolate fino a quando il composto sarà amalgamato perfettamente.
- 3** Aromatizzate la massa di mascarpone con un cucchiaino raso di Cannella macinata Serie Oro CANNAMELA.
- 4** Incorporate la panna montata zuccherata mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
- 5** Ponete il mascarpone nel sac à poche e distribuitelo nei bicchierini.
- 6** Decorazione: completate i dessert con un biscottino e una spolverata di Cannella macinata Serie Oro CANNAMELA.