

TIRAMISÚ

Per 10 persones aproximadament

500 g. de formatge Mascarpone

6 o 8 tasses de cafè.

4 ous

100 g. de sucre

1 ó 2 copetes d'Amaretto, Gran Marnier, Cointreau ...

Melindros secs: (Bizcochos Fontaneda)...

Per la crema: batre els rovells i el sucre i barrejar-ho amb el formatge. Després afegir les clares a punt de neu i barrejar-ho amb una cullera de fusta.

El cafè es posa en un plat i s'hi afegeix el licor. Un cop fred, remullar-hi les galetes sense entretenir-s'hi gaire.

Es fa una capa de galetes i una de crema alternades. L'última ha de ser de crema.

Posar a la nevera. Una hora abans de servir, treure del motlle, espolsar-hi el cacau per sobre.