### Il classico tiramisu

#### Ingredienti

250 g di mascarpone

40cl di caffè fortificato (all'incirca ...)

Rum o Marsala (5 o 6 cucchiai)

20 biscotti (se sono abbastanza grandi, altrimenti un po 'di più)

3 uova molto fresche (perché non le cucineremo)

50 g di zucchero a velo

1 o 2 piastrelle al cioccolato fondente grattugiato da 70%

#### Preparazione

Separa i tuorli e gli albumi.

Sbattere gli albumi, mettere da parte.

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino allo sbiancamento. Aggiungi il mascarpone e mescola fino a che liscio.

Aggiungi gli albumi al composto.

Prendi un mezzo appezzamento di questa crema e aggiungi un po 'di caffè (2 o 3 cucchiai). Versare la miscela sul fondo di un piatto.

Versare il rum nel caffè.

Immergi circa 10 biscotti nel caffè raffreddato o tiepido e dispararli nel piatto.

Coprire questo 1 ° strato di biscotti alla crema (mantieni almeno la metà della crema per il 2 ° strato)

Immergi i biscotti rimanenti nel caffè e organizzali nel piatto.

Copri tutto con il resto della crema.

Grattugia il cioccolato sopra.

Lasciare in frigo almeno 4 ore, il tiramisù è molto fresco. Il meglio è farlo il giorno prima.