



Tiramisù al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Asterx

dolce - dolci al cioccolato - savoiardi

Ingredienti

1 confezione di savoiardi
8 tazze di caffè zuccherato
125 gr. di mascarpone
250 gr. di nesquik
1/2 litro di latte
3 cucchiaini di farina

Procedimento

Preparare la crema al cioccolato come segue:

In una pentolina versare il nesquik e la farina, miscelarli bene poi unire il latte e evitare il formarsi di grumi, porre sul gas a fuoco lento e dopo una decina di minuti comincerà a diventare crema, appena avrà raggiunto la consistenza desiderata togliere dal fuoco e far raffreddare per 5 minuti.

Cominciare a fare gli strati

- 1* strato savoiardi inzuppati nel caffè
- 2* strato crema al cacao
- 3* strato savoiardi inzuppati nel caffè
- 4* strato mascarpone (reso spalmabile)
- 5* strato savoiardi inzuppati nel caffè
- 6* strato crema al cacao

Riporre in frigo e mangiare quando volete (è più buona il giorno dopo).