



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001837**

**Registrata in data 09 Nov 2017 alle ore 16:02**

**da BARBARA DE COL**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Veneto

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Tiramisù Zen

Tiramisù a base di zenzero e menta, dal gusto fresco e pungente!

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 6 persone

250 g di mascarpone

2,5 cucchiaini di zucchero

n.3 tuorli d'uovo

n. 2/3 cucchiaini di sciroppo di menta

n. 2 cucchiaini di zenzero grattugiato

caffè amaro q.b.

savoardi q.b.

cacao amaro q.b.

N.b. Acquistare la radice di zenzero fresca e di piccole dimensioni, per evitare la presenza di filamenti all'interno.

### Prodotti utilizzati

Mascarpone Lattebusche

Caffè Bristot

Savoardi Matilde Vicenzi

Cacao Zaini

Sciroppo menta Fabbri.

### Strumenti di cottura

Nessuno.

### Preparazione

In una ciotola unire i tuorli allo zucchero e mescolare fino a ottenere un composto spumoso e chiaro. Unire poi il mascarpone e mescolare lentamente, aggiungere poi il succo di menta e lo zenzero. Fare diversi strati con crema, savoiardi imbevuti nel caffè e cacao e ripetere due volte. Mettere in frigo almeno per due ore prima di servire. Completare con delle fettine di zenzero per profumare il piatto (a piacere).

### Vino consigliato

Prosecco di Valdobbiadene.