

## Tiramisù moderno con crema leggera al mascarpone e cereali...



### **Ingredienti per la crema leggera al mascarpone:**

gr 500 Mascarpone  
gr 250 Panna fresca liquida  
gr 150 Zucchero a velo  
n° 1 Goccia di liquore Sambuca  
n° 2 Tuorli freschi (facoltativo)\*

### **Procedimento per la crema al mascarpone:**

Mescolare il mascarpone, lo zucchero a velo e la panna liquida. Montare con l'aiuto di un frustino o montapanna. Aggiungere una goccia di liquore Sambuca. La consistenza deve essere come una panna montata.

### **Sciropo al caffè espresso:**

gr 100 Acqua  
gr 130 Zucchero semolato  
n° 4 Tazzine di caffè espresso.

### **Procedimento:**

Mescolare gli ingredienti e portare ad ebollizione il tutto. Attendere altri 10 minuti circa a fiamma moderata e mescolare insieme al caffè espresso quando sarà tiepido.

### **Base croccante ai cereali:**

gr 50 Fiocchi di cereali (tipo Kellog's Special K Classic)  
gr 100 Cioccolato al latte "fuso" (a bagnomaria o microonde\*)

### **Procedimento:**

Mescolare bene gli ingredienti e stendere su un foglio di carta da forno o foglio siliconato. Posizionare un altro foglio di carta forno sopra e spianare finemente con un matterello. Lasciare freddare in frigorifero e tagliare della misura desiderata. **Questa sarà la base del Tiramisù.**

**Mario Ragona- "Pasticcere "**

Visita il sito: [www.marioragona.it/blog](http://www.marioragona.it/blog)