

TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO BIANCO PROFUMATO ALLA CANNELLA



Ingredienti:

250 g di mascarpone
250 g di panna montata
200 g di savoiardi
200 g di cioccolato bianco a scaglie
200 ml di latte
100 g di zucchero
tuorli d'uovo
stecca di cannella

Per decorare:

Cannella in polvere
Cacao amaro in polvere
Gocce di cioccolato (fac.)

Procedimento:

Portare ad ebollizione il latte aromatizzato con la cannella e poi far raffreddare e filtrare. Montare a bagnomaria i tuorli con lo zucchero fino a quando il composto sarà spumoso e biancastro. Nel frattempo sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria unendo 2 cucchiaini di latte alla cannella. Unire il mascarpone ai tuorli poco per volta ed amalgamare, una volta che il cioccolato è tiepido aggiungerlo al composto. Infine unire la panna montata ed incorporarla con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto così che non perda la spumosità.

In pirofila o coppa monoporzionata disporre i savoiardi inzuppati nel latte aromatizzato, velare con la crema e fare un altro strato. Al termine guarnire con polvere di cacao amaro, cannella e se volete anche con gocce di cioccolato.