

Tirami su al torrone cremonese

- Ingredienti (2 persone)
- 100 gr. di cioccolato fondente
- 200 gr. di panna fresca
- 200 gr. di torrone di Cremona
- 200 gr. di Pan di Spagna
- Liquore alchermes q.b.
- 4 tuorli
- 150 gr. di zucchero
- 150 gr. di mascarpone
- cacao in polvere q.b.
- menta fresca

Sciogliamo il cioccolato a bagnomaria e teniamolo da parte. Tritiamo il torrone e uniamolo alla panna montata. A parte, montiamo i tuorli con lo zucchero, incorporiamo il mascarpone e, a seguire, la panna. Mescoliamo delicatamente il composto, procedendo dal basso verso l'alto. Mettiamo il cioccolato alla base del tiramisù , bagniamo il pan di Spagna con il liquore, alternando con la crema ottenuta, spolveriamo il tutto con il cacao, guarniamo con foglioline di menta e pezzetti di torrone.