#### Primo : Ho rotto le uova e ho separato il biance e il rosso

3 uova



#### Secondo: Ho montano i bianchi a neve



#### Terzo: Ho messo io zucchero con i rossi

• 5 cucchiai di zucchero



#### Quatro : Ho battuto il tutto fino a ottenere una crema



### Quinto : Ho preso il mascarpone e ho incarporato il mascarpone alla crema e ho mescolato bene

• 250g di mascarpone





#### Sesto : Ho incorporato alla crema i bianchi già montati a neve





# Settimo: Ho bagnato velocemente i savoirdi nel caffé con il marsala dolce dentro e ho posato un primo strato di biscotti su un piatto

1 tazza grande di caffè forte





## Ottavo : Ho ricoperto i biscotti con metà crema al mascarpone



#### Nono: Ho mezzo un po' di cacao sulla crema



#### Decimo : Ho ripetuto l'operazione con un secondo strato di biscotti e di crema





## Undicesimo: Ho ricoperto il tutto con il cacao amaro in polvere



## Dodicesimo: Poi ho mezzo in frigo e ho servito freddo!



#### Buon appetito!

