

# Tiramisu' con crema senza uova

Senza glutine



## Ingredienti

*200 gr panna da montare senza lattosio*

*125 gr ricotta senza lattosio*

*125 gr Yogurt greco senza lattosio*

*80 gr Zucchero a velo*

*80 gr Savoiardi senza glutine #*

*Cacao amaro in polvere      q.b. #*

*200 gr caffè zuccherato*

## **Procedimento**

*Per la preparazione del tiramisù iniziate con il montare la panna fredda di frigorifero in una terrina. In una ciotola pulita mescolate con le fruste lo yogurt con lo zucchero a velo, la ricotta e qualche cucchiaio di panna montata. Aggiungete la restante panna e continuate a mescolare. Riempite di composto un sac a poche con il beccuccio a foro largo. Inzuppate i savoiardi nel caffè e sistemateli nella terrina. Distribuite sopra la crema con l'aiuto del sac a poche, formate sopra un altro strato di savoiardi imbevuti nel caffè. Continuate ancora con la crema e i savoiardi. Terminate con dei sbuffetti di crema e spolverizzate di cacao amaro. Riponete in frigo fino al momento di servire.*

## **Ricetta originale di Mary zero glutine**