

# Tiramisù light

Il **tiramisù light** è un variante leggera del classico tiramisù in cui il mascarpone si sostituisce con la ricotta, un formaggio che contiene metà calorie e molti meno grassi, pur avendo una consistenza cremosa, adatta a dare la giusta struttura e sapore al dolce.

Per la preparazione del **tiramisù light** occorre scegliere una ricotta non troppo granulosa e dal sapore delicato, di latte vaccino. Va inoltre setacciata, in modo da fargli perdere granulosità e farla diventare liscia e spumosa.

## INFORMAZIONI

- **10** persone
- **285Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 400 ml di caffè
- 4 uova di gallina
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di rum
- 400 g di ricotta
- 400 g di biscotti savoiardi
- Cacao amaro in polvere

## PREPARAZIONE

- Setacciare la ricotta spingendola con una spatola attraverso le maglie del setaccio. [Cliccare qui per vedere una guida passo passo su come setacciare la ricotta.](#)
- Preparare il caffè e metterlo a raffreddare in un piatto fondo.
- Separare i tuorli dagli albumi, conservando solo metà chiare.
- Lavorare, in una terrina, i tuorli con lo zucchero utilizzando la frusta elettrica fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungere il rum e lavorare fino ad incorporarlo completamente.
- Incorporare, poco per volta, la ricotta, mescolando delicatamente affinché non si formino grumi.
- Sciacquare accuratamente la frusta elettrica e montare gli albumi a neve.
- Incorporare gli albumi alla crema poco per volta, molto delicatamente, con un cucchiaino di legno.
- In una pirofila di misura per fare due strati di savoiardi sovrapposti, stendere uno strato di crema sul fondo, quindi disporvi il primo strato di savoiardi bagnati nel caffè.
- Terminato lo strato di biscotti, coprire con metà della crema rimasta.
- Fare un nuovo strato di biscotti e coprire con la crema restante livellandola.
- Spolverizzare con il cacao amaro setacciato.
- Porre ben coperto in frigorifero per almeno due ore prima di servire.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

