

## Tiramisù alla ricotta

Categoria : Dolce

Pubblicato da [Mary Petrella](#) in 23/11/2010

**Ingredienti** (per quattro persone): 500 g di ricotta, 60 cc di Gala Caffè, 300 cc di caffè, 30 cc di whisky, 3 pacchetti di pavesini al caffè, 2 uova, 15 g di fruttosio, 15 g di cacao dolce. **Preparazione:** In una ciotola preparate l'impasto con 125 cc di Gala Caffè, la ricotta e il fruttosio, mescolando bene per eliminare ogni grumo. In un'altra ciotola montate a neve il bianco delle uova; unite il contenuto delle due ciotole, mescolando per rendere uniforme il tutto.



In un altro recipiente versate i 50 cc di whisky e 250 cc di caffè: il recipiente servirà per intingervi i biscotti.

Nella pirofila che conterrà il dolce, alternate uno strato di impasto con uno di pavesini intinti nella miscela dei due liquori. Cospargete lo strato superiore del tiramisù con cacao dolce, mettete in frigo per almeno tre ore e poi servite.

**VALORI NUTRIZIONALI** (per 100 g): 148 kcal, proteine 5,9 g, grassi 7 g, carboidrati 16,6