

# Tiramisù Light

Versione più leggera del tiramisù dove al posto del mascarpone utilizzeremo del quark magro (ed il pic frish light del LIDL è un'ottima scelta in quanto non risulta troppo acidulo) e diminuiamo la quantità di zucchero in favore di un acalorico edulcorante.

## Ingredients

- 5** tazzine caffè, a temperatura ambiente
- 200** grammi savoiardi
- 3** uova
- 2** cucchiaini zucchero
- mezza** fiala rum
- 400** grammi pic frish light
- 70** gocce tic



## Method

1. Versare i 5 caffè in una bacinella dove inzupperemo il savoiardo. Aggiungerci un po' di rum, 20 gocce di tic, un po' d'acqua e mescolare.
2. Separare i rossi dai bianchi e montare questi ultimi a neve fermissima. Aggiunger lo zucchero ai rossi e montarli fino a quando diventano spumosi. Unire a questo composto il restante rum, il pic frish, le 50 gocce di tic e continuare ad amalgamare con la frusta. Terminare la crema incorporando i bianchi.
3. Inzuppare velocemente un savoiardo e disporlo alla base della teglia (bisogna evitare che si bagnino troppo). Ripetere questa operazione fino a quando tutta la base sarà coperta.
4. Versare metà della crema sopra i savoiardi.
5. Ripetere il punto 3 ed il punto 4. Spolverare con del cacao, coprire e riporre in frigo.

## Prep

- Start to finish: 40 Minutes

**Source: -- (6 servings)**