


## Tiramisù ai lamponi

30 min 

1 

4 

3h 



### Ingredienti

50 g di Savoiardi Schär, 250 g di mascarpone, 2 albumi, 70 g di zucchero, 30 ml di vino bianco dolce da dessert (sostituibile eventualmente con uno sciroppo di acqua e zucchero), 100 g di lamponi oppure altri frutti di bosco a piacere.

### Preparazione

Lavorare il mascarpone con lo zucchero, quindi unire gli albumi montati a neve ben ferma. Sbriciolare grossolanamente i Savoiardi e riporli in 4 coppette da dessert. Bagnare i biscotti con il vino o lo sciroppo, fare uno strato di crema e poi uno strato di lamponi. Procedere così fino ad esaurimento degli ingredienti. Riporre nel frigorifero 2-3 ore prima di servire.

