



Ingredienti

10 biscotti savoiardi
1 grande tazza di caffè lungo zuccherato
1/2 bicchiere di vermouth
250 ml di panna vegetale da montare
150 g di mascarpone
100 g di zucchero
cacao in polvere zuccherato

Preparazione

In una teglia o in una pirofila poniamo in ordine alla base di tutto i biscotti savoiardi, imbeviamoli con il caffè e con il vermouth e intanto dedichiamoci alla

Preparazione della crema

In una ciotola montiamo la panna vegetale, e in un'altra montiamo zucchero e mascarpone. Piano piano poi uniamo la panna alla crema di mascarpone zuccherata.

Versiamo poi la nostra crema soffice sui biscotti inzuppati di caffè e spolveriamo poi con cacao in polvere (facendolo passare attraverso un setaccio o un colino).

Lasciamo riposare in frigo per un paio di ore prima di servire.

Avremo così un tiramisù per adulti, un po' alcolico e molto gustoso.