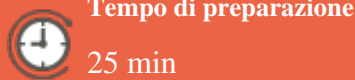


Tiramisù light allo yogurt - Dolci al cucchiaino



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

1.44 Kg di Savoiardi

1.6 Kg di Yogurt

800 g di Ricotta vaccina

8 cucchiaini di Cacao amaro

24 Uova

720 g di Zucchero semolato

4 baccelli di Vaniglia

1.2 l di Caffè

60 cl di Liquore all'Amaretto

Preparazione

- Incidete il baccello di vaniglia per lungo e grattate via, con il dorso del coltello, la polpa nera interna che contiene i semini; aggiungetela allo zucchero e mescolate bene.



- Separate i tuorli dagli albumi e disponeteli in due diverse ciotole. Unite lo zucchero preparato ai tuorli appena sbattuti e montateli, aiutandovi con le fruste elettriche, fino a ottenere un composto soffice e chiaro.
- Frullate anche lo yogurt con la ricotta; aggiungeteli poco alla volta ai tuorli preparati, sempre frullando, fino a ottenere una crema senza grumi.
- Montate a neve fermissima gli albumi, quindi uniteli al composto usando una spatola piatta: mescolate delicatamente, dall'alto verso il basso per non smontarli.
- Versate il liquore nel caffè, inzuppate velocemente nel liquido i savoiardi e distribuiteli sul fondo di una teglia rettangolare. Create una base di crema di yogurt e alternate in questo modo gli strati, fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con la crema.
- Spolverizzate la superficie con il cacao setacciandolo con un colino. Trasferite il tiramisù in frigo per almeno un'ora, se necessario aggiungete un altro po' di cacao prima di servire.