



Crostata al tiramisù di Filomena

Ingredienti

Per la frolla:

300 gr di farina

130 gr di burro

80 gr di zucchero

1 tuorlo

1 uovo intero

1 cucchiaino di lievito

Per la copertura base:

2 cucchiaini di nutella

2 tazzine di di caffè zuccherato

8 savoiardi

Per la crema mascarpone:

180 gr di mascarpone

25 gr di zucchero a velo

1 cucchiaio di caffè

2 tuorli

60 gr di semolato

75 gr di panna liquida da montare

Foderiamo con la frolla uno stampo e facciamo cuocere in forno 20 minuti a 180°; dopo la cottura facciamola raffreddare e spalmiamo con la nutella.

Adagiamo sopra i savoiardi inzuppati nel caffè.

Mescolare il mascarpone con lo zucchero a velo aggiungendo un cucchiaio di caffè, sbattere i tuorli con il semolato e unire il composto al mascarpone e infine la panna montata. Versare il composto sui savoiardi e decorare a piacere.