

Tiramicake



Ingredienti

Per la base:

150 g. di biscotti al cacao

110 g. burro fuso

50 g. biscotti ai cereali (io ho trovato i biscotti ai cereali al cacao per cui ho usato solo quelli in pratica 200 gr di biscotti ai cereali al cacao)

Per la crema:

250 g. mascarpone

100 ml sciroppo alla menta

100 ml panna montata

30 g. zucchero

Per servire:

cacao amaro q.b.

foglioline di menta fresca

Sono ultrabuoni!

Tritare i biscotti nel mixer e trasferirli in una ciotola aggiungendo il burro fuso, mescolare bene e riempire a metà 8 stampini da muffin, pressare bene con le dita e trasferire in frigo per almeno tre ore.

Per la crema: lavorare il mascarpone con lo zucchero e lo sciroppo di menta, incorporarvi la panna montata, mescolare bene e mettere in frigo per 30 minuti.

Sformate le basi delle mini cheese cake, versate la crema in una tasca da pasticciere con beccuccio a stella grande e spremetene i ciuffi direttamente sulle mini tortine. Spolverizzate con cacao amaro e completare con foglioline di menta prima di servire.

