

## Ingredienti

1. 500 g Mascarpone ( Santa Lucia).
2. 300 g Biscotti tipo savoiardi.
3. 150 g Zucchero.
4. 6 Tuorli d'uovo freschissimi.
5. 4 Tazze di caffè espresso lungo.
6. Cacao amaro in polvere.

## PREPARAZIONE

Sbatte i tuorli con lo zucchero, fino a che non diventeranno spumosi. Unite il mascarpone e amalgamate ottenendo una crema omogenea. Preparate i caffè e fatelo raffreddare. Versate il caffè in un contenitore profondo; inzuppatevi i savoiardi una alla volta, poi adagiateli sul fondo di una terrina in vetro rettangolare, ravvicinati tra loro affiancati fra loro. Ricoprite i savoiardi con uno strato della crema fatta con il mascarpone, io uso Santa Lucia. Ripetete l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti, terminate con uno strato di crema. Lasciate raffreddare il dolce in frigo per un'ora e, al momento di servire,

spolverizzate la superficie con un velo uniforme  
di cacao amaro.