



## Tiramisu Veloce

Çabuk Tiramisu



1 fondo torta pronta al cacao per bagnare;  
1 bicchiere latte calda  
1 cucchiaio di zucchero  
1 cucchiaio di caffè  
Mezzo cucchiaio di cacao  
Per la cremata;  
2 bicchieri di latte  
1 bicchierino di zucchero  
2,5 cucchiai di farina  
Formaggio di mucca dimensione di 4 scatoline di fiammiferi  
1 uova  
1 bustina di vaniglia  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di cacao

# Formaggio si fetta una notte prima e si bagna bene nell'acqua e il giorno si toglie dall'acqua e si schiaccia bene.

# Poi nella pentola si mettono latte fresca, zucchero semolato , farina , uova e si miscelano con miscelatore e si aggiunge formaggio schiacciata.

# E si cucina sul fuoco medio con miscelare sempre e ultimamente si aggiunge la vaniglia e poi si leva dal fuoco . ( per diventarsi omogenea se possibile si fa passare dalla miscelatore circa 1 - 2 minuti.) Si lascia a freddare.

# Si miscelano caffè , l'acqua calda e zucchero e poi la torta si bagna con quello liquido.

# Metà della cremata si mette sopra di torta e si mette sopra l'altra pezzo e cremata rimasta si mette sopra e ai fianchi del secondo pezzo.

# Sopra si pizzica cacao e si mette nello frigo circa 2 ore e poi si servirsi.

**Nota: Nella ricetta originale di tiramisu si usa il formaggio labne.**