**Ricetta tratta dagli Speciali de La Cucina Italiana**

**di Mariuccia Ferrero**

**Ingredienti per 8/10 persone:**

pan di Spagna g. 600 (io 400 g di savoiardi sardi)

500 g di mascarpone

250 g di panna montata

100 g di zucchero

100 g di Cognac (o Rum o Marsala)

50 g di vino Moscato o Passito (omesso)

10 tazzine di caffè

5 tuorli

succo di limone

maizena

cacao amaro

**Come si fa:**

**Piccoli accorgimenti**:

Preparate il caffè, aggiungete un cucchiaio di miele, e fate freddare. Tirate fuori dal frigo il mascarpone. Montate la panna e tenete in frigo.

**Procedimento:**

Montate i tuorli con lo zucchero e 2-3 g di maizena per circa 10-15 minuti: dovrete ottenere una schiuma soffice e gonfia.

Spostate la ciotola in un bagnomaria caldo ma non bollente, continuate a montare con le fruste elettriche versando a filo il Rum e il vino fino a quando la spuma sarà diventata uno zabaione denso (ci vorranno almeno 12-15 minuti).

Togliete dal calore e fate freddare mescolando di tanto in tanto.

Incorporate quindi il mascarpone, mezzo cucchiaio di succo di limone e la panna montata mescolando delicatamente con una frusta a mano, con movimenti dal basso verso l’alto (crema).

**Composizione del dolce:** Se avete scelto il pan di Spagna tagliatelo in fette, altrimenti posizionate i savoiardi sul fondo della pirofila e spennellate con il caffè, non inzuppateli è meglio avere delle parti asciutte del biscotto per alternare le consistenze. Coprite con uno strato di crema e ripetete fino a ultimare gli ingredienti. Tenete in frigo almeno per un paio d’ore e spolverizzate con cacao amaro prima di servire.

================================Monica Zacchia=================