



Dosi per 8 persone:

500 g di mascarpone
4 uova
8 cucchiari di zucchero
2 caffettiere di caffè per 4 persone ciascuna
savoardi
cacao amaro in polvere
2 cucchiari di latte
2 bustine di zafferano

Separare i tuorli dagli albumi e metterli in due diverse ciotole.

Montare i tuorli con lo zucchero. Sciogliere nel latte caldo lo zafferano e aggiungerlo alla crema.

Montare a neve gli albumi.

Incorporare alla crema il mascarpone, aggiungendo, con movimenti dal basso verso l'alto, gli albumi a neve.

Zuccherare il caffè freddo ed inzupparvi i biscotti, disponendoli a strati su una pirofila.

Ricoprire ogni strato di biscotti con la crema fino a completamento degli ingredienti.

Spolverizzare l'ultimo strato con il cacao in polvere e trasferire in frigorifero per almeno 3 ore.