



## Classici moderni.

La tradizione pasticceria si rinnova con i Classici Vicenzi. Gli Amaretti d'Italia, il Vicenzovo e le Millefoglie ti regalano oggi inedite e sorprendenti golosità.



### TIRAMISÙ BIANCO CON **VICENZOVO**

Ingredienti per 6 persone:

8 albumi  
500 gr di mascarpone  
200 gr di zucchero  
400 gr di Vicenzovo  
Caffè

Monta gli albumi a neve durissima con metà dello zucchero. In una ciotola manteca il mascarpone con lo zucchero rimanente e unisci delicatamente gli albumi montati. In una teglia disponi uno strato di **Vicenzovo** imbevuti di caffè e stendi uno strato di crema, continuando fino a esaurimento degli ingredienti. Fai riposare in frigorifero per 4-5 ore. Per una presentazione più elegante componi il tiramisù in coppe individuali e decoralo con una spolverata di cacao amaro.

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 30 minuti

Per la ricetta si ringrazia il ristorante Leon D'Oro di Verona.

Scopri le nuove ricette su [www.vicenzi.it/goloso](http://www.vicenzi.it/goloso)

