

TIRAMISU' ALLO YOGURT

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di savoiardi (biscotto),
- 500 g di yogurt magro,
- una tazza di caffè zuccherato,
- cacao in polvere,
- a piacere 10 cucchiari di liquore.

Versate il caffè zuccherato (con un cucchiaino raso di zucchero o due bustine di dolcificante) in una terrina e allungatelo con un po' d'acqua.

In questo inzuppate leggermente i savoiardi.

Disponete una parte dei biscotti sul fondo di un recipiente rettangolare in modo da formare uno strato.

Coprite con metà dello yogurt e livellate bene.

Formate un altro strato di savoiardi inzuppati, quindi versate lo yogurt rimasto.

Mettete il tiramisù in frigorifero.

Al momento di servire ricoprite la superficie con il cacao facendolo cadere da un colino.