

# Amaretti a modo mio

Ingredienti per 6 persone

- .500 g di mascarpone
- .500 g di zucchero
- .5 tuorli
- .4 cucchiaini di marsala
- .5 tazzine di caffè
- .500 g di amaretti
- .cocco in polvere
- .cacao amaro

Lavorate i tuorli con lo zucchero, montateli con una frusta, unite il marsala e il mascarpone, continuando a sbattere. Disponete gli amaretti inzuppati con il caffè, in una pirofila, formando un primo strato, ricoprite con la crema, un pò di cacao e un pò di cocco.

Continuate così fino a terminare gli strati. Concludete una spolverate di cacao e cocco. Fate riposare almeno un' ora in frigorifero.