



# THEDL'S TIRAMISÙ LIGHT ALL'AMARETTO

con Golden Delicious caramellate al miele

15 Min

Preparazione

10 Min

Cottura

## Ingredienti

### 5 tiramisù

250 g di mascarpone  
60 g di zucchero  
200 g di yogurt  
2 C di liquore all'amaretto  
50 ml di panna

2 Golden Delicious tagliate a dadini  
60 g di zucchero  
2 C di miele  
50 ml di succo d'arancia

Una ricetta di: Ristorante THEDL / Hotel Botango

## Preparazione

Mescolare in una scodella il mascarpone, lo zucchero, il liquore e metà dello yogurt, poi incorporare la panna e l'altra metà dello yogurt (non mescolare troppo per far sì che la massa rimanga cremosa).

Caramellare lo zucchero in padella, aggiungere miele e succo d'arancia e far bollire per qualche istante. Aspettare che il caramello si raffreddi e incorporare le mele a dadini.

Comporre il tiramisù nel bicchiere e guarnire con i dadini di mela caramellati.