

TIRAMISU (1 TEGLIA DA CAKE)

DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

200g biscotti (tipo petit beurre)

500g mascarpone

200g panna

60g zucchero

1 tazza grande di caffè

2 uova

QB cacao

QB semi di vaniglia

PROCEDIMENTO:

- ✓ In una ciotola montare il mascarpone con la panna, la vaniglia e metà dello zucchero fino ad ottenere un composto gonfio. Tenere da parte.
- ✓ Dividere le uova, montare i tuorli con il restante zucchero fino ad ottenere una massa chiara e spumosa, aggiungerla al mascarpone. Montare gli albumi a neve ferma, aggiungere un cucchiaino alla massa al mascarpone con le fruste, così da distendere leggermente la massa. Unire il resto con una spatola facendo delicati movimenti dall'alto al basso.
- ✓ Foderare una teglia da cake (imburrarla prima, così la carta si incolla meglio ai bordi) e fare un primo strato di biscotti. Irrorarli con il caffè e coprire con uno strato di crema al mascarpone. Aggiungere un altro strato di biscotti, bagnarlo col caffè e un altro strato ancora di biscotti anch'essi bagnati col caffè (quindi doppio strato di biscotti). Finire con la crema al mascarpone lasciandone da parte un pochino che metterete in un sac à poche con bocchetta.
- ✓ Chiudere la carta sul tiramisù, coprire con la pellicola e mettere in frigorifero per almeno 6-8h, meglio se una notte intera (fare lo stesso con la sac à poche connettere la crema).
- ✓ Capovolgere il tiramisù su un tagliere e poi di nuovo sul piatto da portata, livellare se necessario con una spatola. Decorare con la sac à poche a piacere e spolverare di cacao.

NOTE:

A me personalmente il tiramisù piace di più con i biscotti tipo petit beurre rispetto ai savoiardi, ma si può fare anche con loro. Rispettivamente questa è una versione classica ma si potrebbe fare anche alla frutta o ad altri gusti. Ultimo appunto, viene ancora meglio se la teglia da cake è più stretta e più alta oppure in una forma tonda

TEMPI:

Preparazione: 30 minuti, riposo 6-8 ore

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE, VEGETARIANO