

Tiramisù

Il **tiramisù** è uno dei dolci della tradizione italiana più preparati e famosi. A base di caffè, savoiardi e mascarpone è semplice da preparare e non prevede cottura, il che lo rende molto adatto anche alle stagioni calde, quando non abbiamo voglia di accendere il forno.

Per la buona riuscita del **tiramisù** è importantissima la freschezza delle uova e la qualità del mascarpone. A causa della delicatezza di questi due ingredienti la conservazione domestica è però piuttosto limitata e andrebbe consumato entro le 48 ore.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 300 ml di caffè
- 3 uova di gallina
- 65 g di zucchero
- 1 cucchiaino di rum
- 250 g di mascarpone
- 200 g di biscotti savoiardi
- Cacao amaro in polvere

PREPARAZIONE

- Preparare il caffè e metterlo a raffreddare in un piatto fondo.
- Separare i tuorli dagli albumi, conservando solo due chiare.
- Lavorare in una terrina i tuorli con lo zucchero utilizzando la frusta elettrica fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungere il rum e lavorare fino ad incorporarlo completamente.
- Incorporare, poco per volta, il mascarpone, affinché non si formino grumi.
- Sciacquare accuratamente la frusta elettrica e montare gli albumi a neve.
- Incorporare gli albumi alla crema poco per volta, molto delicatamente con un cucchiaino di legno.
- In una pirofila di misura per fare due strati di savoiardi sovrapposti, stendere uno strato di crema sul fondo, quindi disporvi il primo strato di savoiardi bagnati nel caffè.
- Terminato lo strato di biscotti, coprire con metà della crema rimasta.
- Fare un nuovo strato di biscotti e coprire con la crema restante livellandola.
- Spolverizzare con il cacao amaro setacciato.
- Porre ben coperto in frigorifero per almeno due ore prima di servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se vi piace una crema più densa, incorporate solo parte degli albumi montati a neve.

