

Tiramisù

dolcezza veneta

 DOLCE

Difficoltà:
media

Tempo di preparazione:
30 minuti

Calorie:
384 cal/porzione

Ingredienti per 6 persone

- 3 uova
- 16 biscotti tipo savoiardi
- 3 cucchiari di zucchero
- 250 gr di mascarpone
- caffè in quantità pari a 2 caffettiere da tre tazze
- cacao amaro in polvere

1 Preparate il caffè nella quantità indicata a fianco e lasciatelo raffreddare.

2 In una terrina mettete i 3 tuorli d'uovo separati precedentemente dall'albume e mescolateli.

3 Aggiungete poco alla volta lo zucchero sempre meschiando lentamente finché il composto diventa biancastro.

4 Unite piano piano il mascarpone e amalgamatelo.

5 Montate gli albumi fino a quando sono ben spumosi

e aggiungete al resto, avendo sempre molta delicatezza nel mischiare.

6 Nella teglia in cui intendete servire il tiramisù a tavola, fate in successione uno strato di savoiardi leggermente imbevuti nel caffè e uno strato della crema preparata prima.

7 Infine, spolverate il tutto con la polvere di cacao amaro e metteste in frigorifero fino a poco prima di servire.

65

Se volete servire il tiramisù al termine della cena, considerato l'effetto eccitante del caffè, potete utilizzare nella preparazione una miscela decaffeinata



PIRELLA GÖTTSCHE LOWE
P&G