

TIRAMISÙ



INGREDIENTI per 6 persone

NR.6 UOVA;
500 GR. DI MASCARPONE;
150 GR. DI ZUCCHERO
CIRCA 8 TAZZE DI CAFFÈ

CACAO AMARO Q.B.
PAVESINI Q.B.
UN PIZZICO DI SALE



- 1- Dobbiamo prima di tutto dividere gli albumi dai tuorli e metterli in due terrine separate.
Aggiungere ai tuorli 70 gr. di zucchero.
Poi con l'ausilio di uno sbattitore elettrico, montateli per bene fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



A questo punto, aggiungere anche il mascarpone e lavorate il tutto fino a quando non otterrete una crema soffice e omogenea



2 - ora dedicatevi a montare a neve ben ferma gli albumi.

Iniziate la lavorazione della chiara senza aggiungere altri ingredienti se non un pizzico di sale.

Quando gli albumi saranno semi-montati versate poco alla volta 70 gr. di zucchero nel composto e montate il tutto finché non otterrete una neve ben ferma



3 – aggiungetela al composto di tuorli, zucchero e mascarpone.



Eseguite questa operazione con molta delicatezza, mescolando il tutto dal basso verso l'alto, in modo che le chiare non si smontino.



Mettete la crema in frigo a raffreddare per qualche minuto.

4- prendete una ciotola e mettete al suo interno i 10 gr. di zucchero rimasti ed il caffè e mescolate per bene.



5 – Ora assemblate il vostro tiramisù: prendete una pirofila e stendeteci dentro uno strato di crema fredda

Poi ricopritelo con uno strato di pavesini imbevuti nel caffè



Ricoprite con un altro strato di crema, poi con uno di pavesini e così fino ad esaurimento degli ingredienti.



Mettete il dolce in frigo per almeno due ore.



Poco prima di servire spolverizzate la superficie con cacao amaro in polvere.

Buon appetito – Luca lo Chef de Noantri
@lucalochefdenoantri
#lucalochefdenoantri