

Tiramisù

Portata: Dolci

Tempo:

Numero persone: 8

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 8 persone

- 750 gr Mascarpone
- 120 gr Zucchero Semolato
- 350 gr Savoiardi Pistoccos Premium Despar
- 5 Uova medie
- 300 gr Caffè della moka, zuccherato a piacere
- q.b. Cacao amaro in polvere

Preparazione

1 - Preparare il caffè con la moka per ottenerne 300 gr, poi zuccherate a piacere (noi abbiamo messo un cucchiaino) e lasciatelo raffreddare in una ciotolina bassa e ampia.

2 - Separate le uova dividendo gli albumi dai tuorli, ricordando che per montare bene gli albumi non dovranno presentare alcuna traccia di tuorlo.

3 - Montate i tuorli con le fruste elettriche, versando solo metà dose di zucchero.

4 - Non appena il composto sarà diventato chiaro e spumoso, e con le fruste ancora in funzione, potrete aggiungere il mascarpone, poco alla volta, incorporato tutto il formaggio avrete ottenuto una crema densa e compatta; tenetela da parte.

5 - Pulite molto bene le fruste e passate a montare gli albumi; quando saranno schiumosi incorporate, un po' alla volta, lo zucchero rimasto, montandoli a neve ben ferma; otterrete questo risultato quando rovesciando la ciotola la massa non si muoverà.

6 - Prendete una cucchiata di albumi e versatela nella ciotola con la crema di mascarpone, mescolate energicamente con una spatola per stemperare il composto. Dopodiché procedete ad aggiungere la restante parte di albumi, poco alla volta, mescolando delicatamente, dal basso verso l'alto... La crema al mascarpone è pronta.

7 - Distribuite una generosa cucchiata sul fondo di una pirofila di vetro, grande 30x19,5cm per ricoprire tutta la base. Inzuppate per pochi istanti i savoiardi nel caffè freddo prima da un lato e poi dall'altro.

8 - Distribuite i savoiardi imbevuti nella pirofila, cercando di sistemarli tutti in un verso, così da ottenere un primo strato di biscotti.

9 - Aggiungete altra crema al mascarpone e livellatela in modo da coprirli completamente continuando a distribuire i savoiardi imbevuti nel caffè, alternandoli a un altro strato di crema, livellando bene la superficie.

10 - Spolverate generosamente con del cacao amaro in polvere.



11 - Lasciate compattare in frigorifero per un paio d'ore.

12 - Buon appetito con Despar!