



Paola Paola

Ricetta Tiramisù by Paola Paola

Tiramisù vestito a festa per un'occasione speciale i miei 40 anni di matrimonio.

Ricetta che mi è stata donata anni fa da un amico e che trovo ottima per avere un tiramisù compatto, ma al tempo stesso molto delicato.

Ingredienti: 5 uova medie, 10 cucchiaini di zucchero, 500 gr di mascarpone, 500ml di panna (preferibilmente usare panna tipo Hople o similari che rimane più compatta), savoiardi, caffè e un goccio di latte a piacere, 2 cucchiaini di liquore (io ho usato il Baileys, cacao amaro).

Per prima cosa separare i tuorli dagli albumi, montare questi ultimi a neve ferma con due cucchiaini di zucchero, in un recipiente resistente al calore mettere i tuorli con lo zucchero e un cucchiaino di liquore su un bagnomaria sbattere i tuorli fino a che non diventeremo bianchi e lo zucchero non si sentirà più (questa operazione è molto importante soprattutto in estate diciamo che è una sorta di pastorizzazione delle uova, attenzione a non cuocere troppo le uova).

In una ciotola capiente mescolare il mascarpone unendo qualche cucchiaino di tuorli, unire piano piano i tuorli rimanenti mescolando con una frusta a mano con movimenti dal basso verso l'alto, unire gli albumi poco per volta e sempre mescolando dal basso verso l'alto, infine unire poco per volta la panna montata. Versare il caffè, unire un cucchiaino di zucchero, un goccio di latte e 1 cucchiaino di liquore, in una pirofila fare uno strato di crema al mascarpone, bagnare i savoiardi nel caffè, ricoprire con crema al mascarpone, fare un ulteriore strato di savoiardi imbevuti nel caffè e completare con l'ultimo strato di crema al mascarpone, cospargere con cacao amaro.

Paola Paola

[Read More](#)
