

TIRAMISÙ

TEMPO DI
PREPARAZIONE●○○
40 minuti
+ 2 ore di riposoLIVELLO DI
DIFFICOLTÀ☆☆☆
basso

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 grammi di zucchero
- 30 savoiardi
- 4 tuorli d'uovo
- 8/10 tazzine di caffè
- 350 grammi di mascarpone
- cacao amaro in polvere q.b.

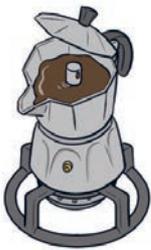


TRACCIA 40



VIDEO 13

1



Prepara il caffè e mettilo in frigorifero.

2



Rompi le uova e separa gli albumi dai tuorli.

3

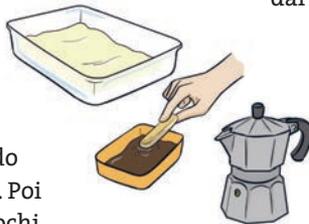


Monta i tuorli con la frusta (quella elettrica è più comoda) insieme allo zucchero. Quando il composto diventa più chiaro, aggiungi il mascarpone poco alla volta e continua sempre a mescolare con la frusta per creare una bella crema.

Monta i tuorli con la frusta (quella elettrica è più comoda) insieme allo

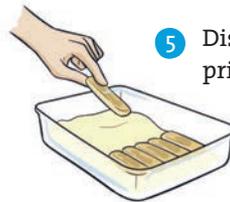
4

Prendi il caffè pronto dal frigorifero. Stendi una cucchiata di crema sul fondo di una pirofila. Poi inzuppa per pochi istanti i savoiardi nel caffè.



5

Distribuisce sulla crema un primo strato di savoiardi, tutti in un verso.



6

Stendi con una spatola sopra ai savoiardi uno strato di crema e forma poi un secondo strato di savoiardi (in un altro verso rispetto al primo).



7



Poi stendi l'ultimo strato di crema e distribuisce sopra il cacao in polvere usando un colino.

8

Lascia il tiramisù in frigorifero almeno per un paio d'ore.

