

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù al Baileys con MyDietor Cuor di Stevia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr
MYDIETOR CUOR DI STEVIA 40 gr
UOVA 4
SAVOIARDI 250 gr
CAFFÈ forte - 1 bicchiere
BAILEYS 5 cucchiaini da tavola
CACAO AMARO
COLLA DI PESCE facoltativo - 3 gr
LATTE INTERO facoltativo - 2 cucchiaini da tavola

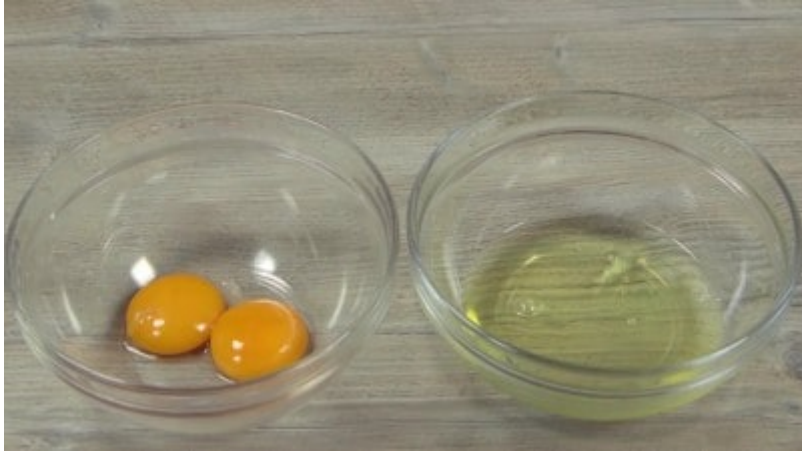
Il tiramisù è davvero un dolce classico per noi italiani e con orgoglio possiamo dire che è decisamente apprezzato anche all'estero.

Noi abbiamo deciso di dare un carattere in più al classico tiramisù aggiungendo un tocco di crema al whisky e alleggerendolo con un dolcificante di nuova generazione: il MyDietor Cuor di Stevia.

Questo dolcificante ha la caratteristica di avere un retrogusto lungo di liquirizia che ben si sposa con il sapore del caffè e della crema al whisky, provate non rimarrete delusi!

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa dividete i tuorli dagli albumi.



2 Montate i tuorli con metà MyDietor Cuor di Stevia, ovvero 20 g. Abbiate cura di montare bene il composto.



3 Ammorbidite il mascarpone con due cucchiaini di Baileys, in questo modo sarà più facile

amalgamarlo agli altri ingredienti.



4 Montate a questo punto gli albumi a neve ben ferma con il Cuor di Stevia rimanente.





- 5** Riunite i tuorli montati ed il mascarpone in una ciotola più grande amalgamandoli con le fruste così da non smontare i tuorli.



- 6** Incorporate, successivamente, gli albumi mescolando delicatamente e dal basso verso l'alto per ottenere una crema soffice e ben montata.



- 7** Raccogliete la crema al mascarpone in una sac à poche dotata di bocchetta tonda piuttosto grande, vi aiuterà a distribuire la crema in modo più uniforme.

Riponete il tutto in frigorifero per almeno un paio d'ore a rassodare.



- 8** Prendete, ora, quattro bicchierini. Disponete 3 o 4 savoiardi affiancati sul piano di lavoro e coppateli su misura rispetto al fondo del bicchiere.





9 Miscelate il caffè con 5 cucchiaini di Baileys, sarà la bagna dei savoiardi.



10 Realizzate uno strato con i savoiardi coppiati sul fondo di ciascun bicchiere e bagnate i biscotti con la bagna appena realizzata magari aiutandovi con un pennello.



11 Riprendete la crema al mascarpone e distribuitene uno strato sui savoiardi.



12 Realizzate un secondo strato di savoiardi imbevuti nella bagna e un ultimo strato di crema.



13 Livellate la crema aiutandovi con il bordo del bicchiere. Decorate ciascun bicchierino con del cacao amaro e delle praline al caffè.





CONSIGLIO

Se preferite ottenere una crema più consistente vi consigliamo di ammollare 3 g di colla di pesce in acqua fredda per 5 minuti. Nel frattempo scaldate due cucchiaini di latte e trascorsi i 5 minuti, vi farete sciogliere la colla di pesce.

Unirete, quindi, la colla di pesce alla crema al mascarpone.

In questo caso la crema al mascarpone sarà adatta anche per una presentazione del tiramisù al piatto.