

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta tiramisù di pasticceria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Il dolce tiramisù di Enzo è una composizione ricca e delicata! Ispirata al dolce più buono della pasticceria italiana, con la fantasia di Enzo viene fuori un dolce al cucchiaio goloso e delicato, perfetto per ogni occasione!

PANNA 200 gr

MASCARPONE 300 gr

CACAO AMARO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a frusta la crema pasticcera ed il mascarpone; azionate la macchina per amalgamare e montare leggermente i due ingredienti.



- 2 Aggiungete la panna già montata e continuate a lavorare il composto fino ad ottenere una crema omogenea.



- 3 Tagliate il pan di spagna in fette spesse circa 1 cm e realizzate il primo strato in una pirofila.



- 4 Bagnate il pan di spagna con del semplice caffè di moka non zuccherato.



- 5 Raccogliete la crema in una sac à poche e distribuitene uno strato uniforme sul pan di spagna.



- 6 Procedete in questo modo fino ad esaurire gli ingredienti o lo spazio nella pirofila; ultimate con uno strato di crema distribuita a piacere o liscia o a ciuffetti.



7 Decorate, infine, con del cacao amaro.



8 Riponete il dolce tiramisù in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirlo in tavola.



CONSIGLIO

Che differenza c'è tra questa ricetta e quella classica?

La realizzazione della crema al mascarpone è molto diversa dalla ricetta tradizionale, qui, infatti, si parte dalla crema pasticcera che dovrete amalgamare bene al mascarpone. In questo

modo non rischierete di contrarre la salmonellosi, rischio comunque presente nell'uso delle uova a crudo.

Inoltre, questa ricetta che prevede l'utilizzo del pan di spagna risulterà sicuramente più stabile anche da servire porzionato al piatto.

Per quanto tempo si conserva?

In frigorifero potrete conservarlo per 4-5 giorni, sicuramente si conserva meglio rispetto alla versione con le uova crude.