

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù classico: la ricetta originale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *1 ORA DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



Scopri la vera ricetta del tiramisù classico, un dessert cremoso e ricco di sapore, ideale per sorprendere i tuoi ospiti.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL TIRAMISÙ

MASCARPONE 500 gr

CAFFÈ leggermente zuccherato - 200 ml

ZUCCHERO 100 gr

SAVOIARDI 20

UOVA 4

CACAO AMARO

COME FARE IL TIRAMISÙ

1 Per preparare il tiramisù classico, comincia a separare tuorli e albumi in due ciotole non troppo grandi.

Con delle fruste elettriche monta gli albumi con una parte dello zucchero. Montali fino a ottenere una consistenza spumosa.

Con le stesse fruste monta i tuorli, aggiungendo lo zucchero rimasto, quindi lasciando il tempo ai tuorli di montare bene, lavora per qualche minuto fino ad ottenere un composto spumoso.





- 2 In una ciotola più grande, versa il mascarpone e i tuorli montati. Con le fruste elettriche, sbatti bene i due composti fino ad uniformarli. Aggiungi metà degli albumi e mescola energicamente per alleggerire il composto. Poi aggiungi l'altra metà di albumi, e mescola un po' più delicatamente in modo da incorporarli senza smontarli troppo.





- 3** Immergi qualche istante i savoiardi nel caffè freddo e leggermente zuccherato e disponili nella pirofila in modo da coprirne il fondo. Copri i savoiardi con metà della crema e livellala con la spatola.





- 4 Fai un altro strato di savoiardi e finisci con il resto della crema. Finisci disegnando qualche increspatura sulla superficie, con le punte dei rebbi di una forchetta. Ricopri la pirofila con della pellicola da cucina e metti in frigo per almeno 6 ore.





Tiramisù classico: la ricetta originale

Image not found or type unknown

- 5 Una volta che il tiramisù classico sarà ben raffreddato, estrailo dal frigo e spolvera abbondantemente con del cacao fatto passare da un colino a maglia fine.

Il tiramisù classico è pronto, puoi servire in piatti individuali!





TIRAMISÙ CLASSICO: UN DOLCE ITALIANO TRADIZIONALE, FACILE DA

Il tiramisù classico è uno dei dolci più famosi e apprezzati della cucina italiana, conosciuto, imitato e reinventato in innumerevoli varianti in tutto il mondo. Il tiramisù classico è un dessert al cucchiaio a base di savoiardi, o altri biscotti, come ad esempio i pavesini, di

PREPARARE È IRRESISTIBILE

consistenza friabile, inzuppati nel **caffè** e ricoperti di una [crema di mascarpone](#), **uova** e **zucchero**. Il tiramisù tradizionale è un **dolce semplice da preparare**, molto goloso e nutriente, **ideale per concludere un pasto** o per una merenda energetica.

Segui **la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare un delizioso **tiramisù classico e tradizionale**.

SE TI È PIACIUTO IL TIRAMISÙ, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE

[Tiramisù con pavesini](#)

[Tiramisù senza uova ai frutti di bosco](#)

[Tiramisù alla frutta fresca](#)

[Tiramisù al limoncello](#)

[Tiramisù alla ricotta](#)