

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù di halloween

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 1

SAVOIARDI confezione - 1

CAFFÈ SOLUBILE

CACAO AMARO

PER LA CREMA

UOVA 5

ZUCCHERO 5 cucchiaini da tavola

MASCARPONE 500 gr

PANNA FRESCA 100 gr

PER LA DECORAZIONE

PASTA FROLLA

PANNA FRESCA

COLORANTE ALIMENTARE verde -

PREPARAZIONE

- 1 Posizionare i savoiardi sul fondo di una grossa teglia di alluminio e bagnarli con del caffè solubile diluito.



- 2 Successivamente preparare la crema: dividere i tuorli dagli albumi.

Aggiungere un cucchiaino di zucchero per ogni uovo nella ciotola dei tuorli e montarli bene bene.



3 Montare gli albumi a neve.



4 Aggiungere il mascarpone e la panna montata ai tuorli montati.



5 Incorporare gli albumi montati al composto al mascarpone e amalgamare bene il tutto.



6 Versare la crema al mascarpone sopra i savoiardi e spolverare con il cacao amaro in polvere.



- 7 Colorare, ora, la panna montata con del colorante alimentare verde e realizzare con questa i bordi del tiramisù e realizzare dei ciuffetti di finta erba sulla torta.



8 Spolverate nuovamente con del cacao amaro per rendere il tutto più realistico.

Nel frattempo, modellate la pasta frolla realizzando dei biscotti a forma di croce e infornate fino a cottura dei biscotti stessi. Collocare le croci di frolla infilate nella torta.

