

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù morbido

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr  
ZUCCHERO 80 gr  
PAN DI SPAGNA 600 gr  
TUORLO D'UOVO 5  
ALBUME 3  
PANNA 100 ml  
CAFFÈ espresso -  
CACAO AMARO

Il **Tiramisù** morbido sostituisce nella sua architettura classica il [pan di spagna](#), usandolo come una base delicata e soffice che ne esalta la cremosità del composto di zucchero e mascarpone. Ricco ed equilibrato, dolce al punto giusto e delicato, anche questa versione del [tiramisù](#) è una piccola grande perla della pasticceria italiana, da fare e rifare senza stancarsene mai.

Provate anche la variante con [frutta fresca](#), semplice e golosa!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il tiramisù morbido, per prima cosa montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 Lavorate il mascarpone in una ciotola fino a renderlo liscio e morbido.

Incorporate la montata di tuorli al mascarpone.



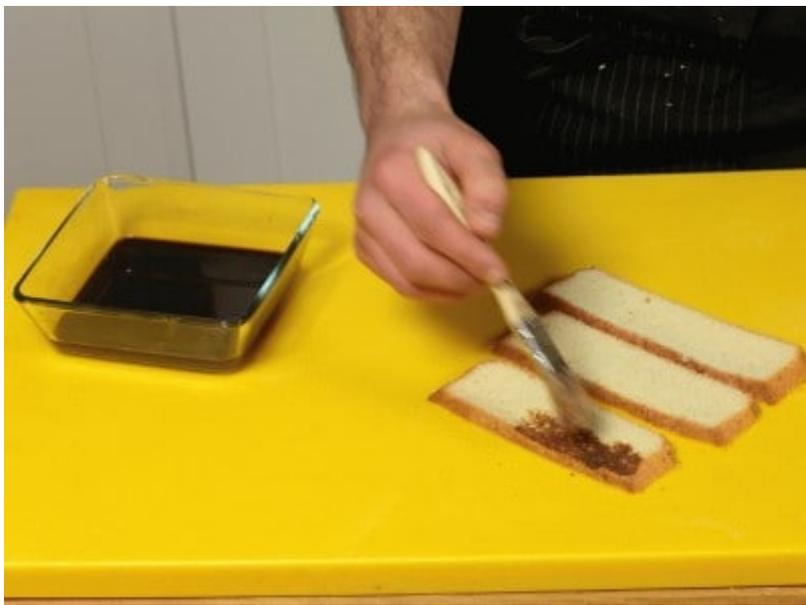
- 3 Montate la panna ed incorporatela alla crema.



4 Montate gli albumi ed incorporateli al resto.



5 Per confezionare il dolce, alternate strati di pan di Spagna spennellato con il caffè a strati di crema al mascarpone.



**6** Riponete il tutto in frigorifero fino al momento di servire o per almeno un paio d'ore.

Spolverate con del cacao amaro appena prima di portare il tiramisù in tavola.

## CONSIGLI

**Posso congelare il tiramisù?**

Puoi congelarlo, ma è preferibile consumarlo fresco a mio avviso.

**Posso comprare il pan di spagna al supermercato?**

Certo, risparmierai molto tempo.

**Che altre basi posso usare per fare questo dolce?**

Puoi usare i savoiardi o i pavesini.

**Mi piacciono molto le torte al caffè, mi daresti altre ricette?**

Sul sito di cookaround ne trovi tante, io ti lascio due consigli: [mousse al caffè](#) e [pannacotta al caffè](#)

**Non ho le fruste elettriche, posso realizzare questo dolce anche montando le uova a mano?**

Certo che si può! Bisogna solo avere un po' di manualità e pazienza.

**Voglio preparare questo dolce al cucchiaio senza caffè, con cosa posso sostituirlo?**

Puoi utilizzare tranquillamente dell'orzo oppure, se vuoi aromatizzarlo alla frutta, va benissimo anche del succo di frutta.