

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù per Halloween

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PER IL TIRAMISÙ

1 confezione di savoiardi
6 tazzine di caffè
5 uova
5 cucchiari di zucchero
500 g di mascarpone
100 g di panna montata
cacao amaro.

PER LA DECORAZIONE

panna montata con del colorante verde.

PREPARAZIONE



2 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati. Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Con l'aiuto del mattarello stendete la pasta frolla e ricavate delle croci, mettetele sopra una placca da forno foderata di carta forno e infornate a 180°C per 15 minuti.

Coprite il fondo di una grossa teglia di alluminio con i savoardi.



3 E bagnateli con del caffè diluito con un po' d'acqua.



4 In una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero.



5 E montare con l'aiuto delle fruste elettriche.



6 Montare anche gli albumi a neve ferma.



7 Ai tuorli aggiungete il mascarpone e la panna montata e mescolare.



8 Alla fine aggiungete gli albumi a neve e amalgamare bene il tutto.



9 Versate la crema sopra i savoiardi.



10 E spolverizzate con il cacao.



11 Decorate con la panna verde.



12 E concludete con le croci di pasta frolla.

