

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù vestito a festa di Lady D

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PAVESINI 400 gr
MASCARPONE 500 gr
TUORLO D'UOVO 5
ALBUME 3
ZUCCHERO 8 cucchiari da tavola
CAFFÈ di moka amaro -
MARSALA ALL'UOVO
VERMUT BIANCO
PANNA FRESCA 500 gr
ZUCCHERO A VELO 2 cucchiari da tavola
CACAO AMARO

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa separare i tuorli dagli albumi.



2 Mettere due cucchiaini di zucchero negli albumi e gli altri sei con i tuorli.



3 A questo punto montare i tuorli, aggiungere due o tre cucchiaini di acqua bollente per aiutare a sciogliere lo zucchero e montare più facilmente.



4 Montare gli albumi e lo zucchero a neve, fino ad ottenere un composto sodo.



5 Aggiungere ai tuorli il mascarpone e mescolare bene. Per ultimo con la frusta a mano, aggiungere gli albumi montati a neve.



6 Per questioni di tempi ho deciso di congelare il dolce ed ho pensato di montarlo nella pirofila rivestendola di pellicola.



7 Stendere il primo strato di crema.



- 8 Spolverare con il cacao amaro ed iniziare a disporre i biscotti alternandone il senso e le bagne facendo uno strato con il caffè amaro e uno strato con il marsala all'uovo unito al vermut.



- 9 Disposto l'ultimo strato con soli biscotti, sigillare bene.



10 Fuori dal congelatore, capovolgere il dolce sul nostro vassoio ed ecco come si presenta.



11 Per la decorazione, ricoprire di panna montata e dolcificare con due cucchiari di zucchero a velo.

Possiamo mettere delle strisce di carta forno per delimitare dove fare i ciuffetti ed evitare che il cacao vada a sporcare la decorazione dei lati esterni, fatta con sola panna.

