

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta con crema al tiramisù

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

DOSI PER: [10 persone](#)   DIFFICOLTÀ: [media](#)   PREPARAZIONE: [60 min](#)   COTTURA: [30 min](#)   COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova  
150 g di zucchero  
150 g farina

### PER LA CREMA DI MASCARPONE

3 uova  
150 g di zucchero  
360 g di mascarpone  
caffè non zuccherato  
1 cucchiaio abbondante di panna montata  
cioccolato fondente

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate il pan di spagna: Con le fruste elettriche montare le uova intere con lo zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso

e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolando con un cucchiaio di legno. Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi. A questo punto lasciatelo raffreddare.

Per la crema al mascarpone: montare con fruste elettriche i 3 tuorli con lo zucchero per 15 minuti, aggiungete e continuate a montare con le fruste elettriche x togliere ogni grumo quindi montate a neve fermissima gli albumi con un pizzico di zucchero e incorporateli al resto della crema con un cucchiaio di legno dal basso verso l'alto. Verrà una crema molto soda.

Tagliare il pan di spagna in tre dischi.

Trasferite il disco inferiore sul piatto da portata, bagnate con un pò di caffè amaro e farcite con un terzo della crema, coprite con il secondo disco di pan di spagna, bagnate anche questo con la bagna un altro terzo della crema e concludete con l'ultimo disco di pan di spagna.

Alla crema rimasta aggiungete la panna e coprite tutta la torta.

Decorate, infine, con il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria

