

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta tiramisù

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 grdi mascarpone

4 uova fresche

150 g di zucchero

6 tazzine di caffè freddo

panna

cacao amaro in polvere qb

Ciao a tutti, volevo anche io mostrarvi la mia piccola opera. Ho utilizzato del pan di spagna (acquistato al supermercato...ma imparerò a farlo) e ho guarnito utilizzando la crema classica del tiramisù (di cui riporto la ricetta) dei cioccolatini e delle lamelle di mandorle:

PREPARAZIONE

- 1 Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve ferma con un pizzico di sale. Montate i rossi d'uovo con lo zucchero finché diventeranno spumosi e unitevi il mascarpone, tirato fuori dal frigorifero al momento, finché otterrete una crema liscia e

compatta. Amalgamate alla crema i bianchi a neve, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarli, montare la panna ed unire al composto senza smontare. Separare i dischi di pan di spagna e inzuppare (non troppo) con il caffè. Ricoprire con la crema e un abbondante strato di cacao. Seguire il procedimento anche per gli altri due dischi e decorare seguendo la propria fantasia !



2 Saluti
Lioth