

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Tiramisù

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova
150 g di zucchero
150 g farina.

PER LA CREMA

500 g di mascarpone
500 g di panna fresca
150 g zucchero
4 tuorli d'uova grandi
cacao in polvere dolce
150 ml di caffè
1 bicchiere di latte intero.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e 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

Tagliate il pan di spagna in tre dischi.

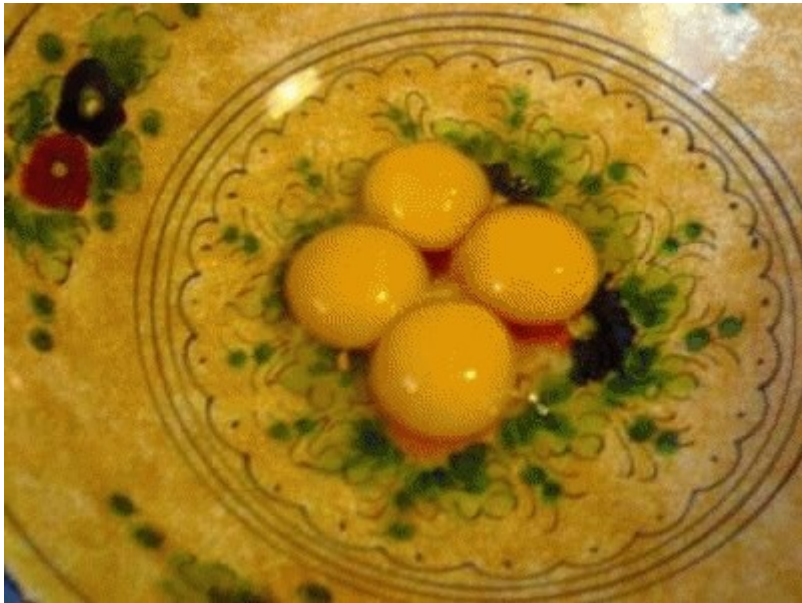


2 Mettete il primo disco all'interno del cerchio apribile di 24 cm.

Mescolate il caffè con il latte e bagnate il primo disco di pan di spagna.



3 In una terrina mettete i tuorli delle uova.



4 Aggiungete lo zucchero.



5 E, con le fruste elettriche, montare per circa 10 minuti.



6 Aggiungete il mascarpone.



7 E iniziate a mescolare, questa volta con un cucchiaio.



8 In un'altra terrina montate la panna.



- 9 E unitela al composto di mascarpone, mescolando delicatamente per non smontare il tutto.



- 10 Distribuite 1/3 di questa crema sul disco di pan di spagna.



11 Coprite con il secondo disco, bagnatelo con il caffè e latte e ricoprite con un altro terzo di composto.



12 Chiudete con il terzo disco di pan di spagna, bagnate anche questo di caffelatte e ricoprite ancora con l'ultimo terzo della crema.

Spolverizzate tutto con il cacao in polvere.



13 Mettete in frigorifero per almeno 3 ore.

Togliete il dolce dal frigorifero.

Togliete il disco apribile.



14 Decorate e servite.

