

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù al Baileys con MyDietor Cuor di Stevia

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr

MYDIETOR CUOR DI STEVIA 40 gr

UOVA 4

SAVOIARDI 250 gr

CAFFÈ forte - 1 bicchiere

BAILEYS 5 cucchiaini da tavola

CACAO AMARO

COLLA DI PESCE facoltativo - 3 gr

LATTE INTERO facoltativo - 2 cucchiaini da tavola

Il tiramisù è davvero un dolce classico per noi italiani e con orgoglio possiamo dire che è decisamente apprezzato anche all'estero.

Noi abbiamo deciso di dare un carattere in più al classico tiramisù aggiungendo un tocco di crema al whisky e alleggerendolo con un dolcificante di nuova generazione: il MyDietor Cuor di Stevia.

Questo dolcificante ha la caratteristica di avere un retrogusto lungo di liquirizia che ben si sposa con il sapore del caffè e della crema al whisky, provate non rimarrete delusi!

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa dividete i tuorli dagli albumi.



2 Montate i tuorli con metà MyDietor Cuor di Stevia, ovvero 20 g. Abbiate cura di montare bene il composto.



3 Ammorbidite il mascarpone con due cucchiaini di Baileys, in questo modo sarà più facile

amalgamarlo agli altri ingredienti.



4 Montate a questo punto gli albumi a neve ben ferma con il Cuor di Stevia rimanente.





- 5** Riunite i tuorli montati ed il mascarpone in una ciotola più grande amalgamandoli con le fruste così da non smontare i tuorli.



- 6** Incorporate, successivamente, gli albumi mescolando delicatamente e dal basso verso l'alto per ottenere una crema soffice e ben montata.



- 7** Raccogliete la crema al mascarpone in una sac à poche dotata di bocchetta tonda piuttosto grande, vi aiuterà a distribuire la crema in modo più uniforme.

Riponete il tutto in frigorifero per almeno un paio d'ore a rassodare.



- 8** Prendete, ora, quattro bicchierini. Disponete 3 o 4 savoiardi affiancati sul piano di lavoro e coppateli su misura rispetto al fondo del bicchiere.





9 Miscelate il caffè con 5 cucchiaini di Baileys, sarà la bagna dei savoiardi.



10 Realizzate uno strato con i savoiardi coppedati sul fondo di ciascun bicchiere e bagnate i biscotti con la bagna appena realizzata magari aiutandovi con un pennello.



11 Riprendete la crema al mascarpone e distribuitene uno strato sui savoiardi.



12 Realizzate un secondo strato di savoiardi imbevuti nella bagna e un ultimo strato di crema.



13 Livellate la crema aiutandovi con il bordo del bicchiere. Decorate ciascun bicchierino con del cacao amaro e delle praline al caffè.





CONSIGLIO