

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù al pistacchio

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *2 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*

---



Oggi prepareremo un buonissimo **Tiramisù al Pistacchio**, un [dolce senza cottura](#) che incanta i sensi e porta l'estate direttamente sulla tua tavola.

Immagina la morbidezza del mascarpone, l'intenso aroma dei pistacchi e la dolcezza avvolgente dei savoiardi inzuppati nel caffè, insomma la ricetta versione estiva del [tiramisù tradizionale](#)!

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico e regalati un'esperienza golosa da condividere anche con amici e parenti, il successo è garantito!

prova anche queste altre [ricette di tiramisù](#) perfette per la bella stagione!

[Tiramisù alle pesche](#)

[Tiramisù all'ananas](#)

[Tiramisù senza uova al limoncello](#)

[Tiramisù alla frutta fresca](#)

## COSA SERVE PER CUCINARE IL TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

SAVOIARDI 300 gr

MASCARPONE 250 gr

UOVA 3

CREMA DI PISTACCHI 160 gr

ZUCCHERO + 20 g. per il caffè - 120 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 50 gr

CAFFÈ ESPRESSO 5 tazze da caffè

## COME SI CUCINA IL TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

- 1** Per preparare il Tiramisù al Pistacchio, inizia facendo il caffè e lascialo intiepidire mentre procedi con la preparazione degli altri ingredienti.
- 2** In due ciotole distinte, separa gli albumi dai tuorli. Nella ciotola con i tuorli, aggiungi 120 g. di zucchero e monta con le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso giallo chiaro. Aggiungi gradualmente il mascarpone alle uova montate, continuando a mescolare con le fruste. Incorpora anche la crema di pistacchio alla miscela.



- 3 Passa all'altra ciotola, monta gli albumi a neve con fruste elettriche pulite. Aggiungi gli albumi montati alla crema di mascarpone e pistacchio, incorporandoli delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarli. Una volta amalgamati bene gli albumi montati, la crema al mascarpone e pistacchio è pronta.



4 Adesso versa il caffè, ormai non più bollente, in un piatto fondo e diluiscilo con qualche cucchiaino d'acqua e 1 cucchiaino di zucchero.

Prepara una pirofila e distribuisci uno strato sottile di crema al pistacchio sul fondo.



- 5 Intingi velocemente i savoiardi nel caffè e disponili in fila, uno accanto all'altro, sopra la crema. Copri i savoiardi con un altro strato di crema e cospargi con granella di pistacchio a piacere.



**6** Ripeti il processo fino a esaurire gli ingredienti, formando due o tre strati, fino a terminare tutti gli ingredienti. Lascia riposare il Tiramisù al pistacchio in frigorifero per almeno 2 ore prima di gustarlo. Sarà ancora più delizioso!

