DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù autunnale nel bicchiere con crema di cachi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se cerchi una variazione autunnale sorprendente per il tuo dessert al cucchiaio preferito, il **tiramisù autunnale nel bicchiere con crema di cachi** è la scelta perfetta. L'abbinamento tra la morbida crema al mascarpone, la leggera nota amara del caffè e la dolcezza naturale di questo frutto crea un'armonia di sapori avvolgente e raffinata. Questa ricetta, veloce e senza cottura, sfrutta i cachi maturi a crudo, frullati con un tocco di limone per mantenere vivo il loro colore brillante. Il contrasto visivo degli strati nel bicchiere rende la preparazione tanto bella quanto deliziosa.

Uno degli aspetti cruciali per la riuscita perfetta è la

scelta dei cachi, che devono essere maturi e molto morbidi; se dovessero risultare troppo acquosi, aggiungi mezzo cucchiaino di amido di mais alla purea prima di assemblare i bicchieri. Ricorda di spezzare i savoiardi a misura del fondo del tuo bicchiere e di procedere a un inzuppo molto veloce per evitare che perdano compattezza a contatto con la frutta. Non c'è limite alla creatività quando si tratta di questo dolce: ti consiglio di provare, ad esempio, anche il fresco tiramisù al limone.

Durante l'assemblaggio, per un risultato estetico impeccabile, usa una sac à poche per stendere la crema al mascarpone: in questo modo eviterai sbavature sui bordi del bicchiere. Il riposo in frigorifero è un **passaggio fondamentale**: due ore sono necessarie affinché la crema di cachi e il mascarpone si leghino perfettamente, donando al dessert una consistenza al cucchiaio voluttuosa, senza risultare liquida. Se ami la frutta nel tiramisù, esplora anche la ricetta del tiramisù di fragole o le varianti come il tiramisù alle pesche e l'esotico tiramisù ananas e fragole.

Per chiudere in bellezza, la spolverata di cacao e le scaglie di cioccolato andrebbero aggiunte solo poco prima di servire, preservando così l'aspetto asciutto del cacao amaro sulla superficie umida. Puoi variare le bagne a tuo piacimento: in alternativa al caffè profumato all'arancia, prova un tocco più frizzante ispirandoti, per esempio, a un tiramisù al limoncello o a un tiramisù all'arancia. E se preferisci una crema base differente, potresti dare un'occhiata persino al tiramisù allo yogurt. Buon dessert!

INGREDIENTI PER IL TIRAMISÙ AUTUNNALE NEL BICCHIERE CON CREMA DI CACHI:

SAVOIARDI 200 gr
POLPA DI CACHI ben maturi (circa 2 cachi medi) - 350 gr
MASCARPONE 250 gr
UOVA FRESCHISSIME 2
ZUCCHERO SEMOLATO 60 gr
CAFFÈ ESPRESSO preparato con la moka (a temperatura ambiente) - 150 ml
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tè
SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA scorza di circa mezza arancia biologica (facoltativa, per profumare la bagna) -
CACAO AMARO
SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Preparazione

1. Prepara il caffè con la moka, versalo in un piatto fondo e fallo raffreddare del tutto. Se ami le note agrumate, unisci la scorza grattugiata d'arancia per infondere un profumo fresco alla bagna.

Lava con delicatezza i cachi, togli il picciolo e rimuovi la buccia esterna. Preleva la polpa morbida con un cucchiaio, eliminando eventuali semi o parti filamentose. Trasferisci la polpa nel bicchiere del minipimer, versa il cucchiaino di succo di limone per mantenere vivo il colore arancione e frulla fino a ottenere una purea lucida, densa e senza grumi. Tienila da parte a temperatura ambiente.

2 Separa accuratamente i tuorli dagli albumi in due ciotole differenti. Unisci 40 g di zucchero ai tuorli e montali con lo sbattitore elettrico per circa 4 minuti, fino a renderli chiari, gonfi e spumosi.

Aggiungi il mascarpone alla ciotola dei tuorli montati e lavora con le fruste a velocità minima giusto il tempo necessario a incorporarlo perfettamente, ottenendo una crema vellutata e compatta.

3 Pulisci e asciuga bene le fruste. Nella ciotola degli albumi aggiungi i restanti 20 g di zucchero e monta a neve ben ferma.

Rovescia gli albumi montati nella crema al mascarpone in più riprese. Mescola con la spatola dal basso verso l'alto con movimenti lenti e circolari per non sgonfiare il composto. Se vuoi comporre i bicchieri con la massima precisione, trasferisci la crema ottenuta in una sac à poche.

4 Prendi i bicchieri di vetro. Spezza i savoiardi a misura per adeguarli al fondo del bicchiere, passali velocemente nel caffè da entrambi i lati senza inzupparli troppo e disponili sulla base.

Copri i biscotti con un generoso strato di crema al mascarpone, poi distribuisci sopra due o tre cucchiai colmi di purea di cachi. Realizza un secondo strato di savoiardi bagnati nel caffè, copri con altra crema al mascarpone e completa con un velo centrale di purea fresca di cachi.

Riponi i bicchieri in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore prima di servirli. Al momento di portarli in tavola, spolvera con il cacao amaro setacciato e arricchisci a piacere con

scagliette di cioccolato fondente.

Conservazione

Puoi conservare il tuo **tiramisù nel bicchiere con crema di cachi** in frigorifero per un massimo di **2 giorni**. Ricordati di coprire ciascun bicchiere con della pellicola trasparente ben tesa sull'imboccatura: questo passaggio è fondamentale per non far assorbire odori sgradevoli dal frigorifero e per evitare che la superficie della crema si asciughi o si ossidi a contatto con l'aria.

Se prepari il dessert con qualche ora di anticipo o il giorno prima, ti consiglio di conservarlo senza la finitura finale: aggiungi la spolverata di cacao amaro e le scaglie di cioccolato fondente solo all'ultimo momento, subito prima di servirlo in tavola, così da mantenerle fresche e asciutte.

Si può congelare? È sconsigliato congelare questo dolce. La purea fresca di cachi frullata a crudo e la crema soffice al mascarpone tendono a separarsi e a rilasciare acqua durante la fase di scongelamento, finendo per rendere i savoiardi eccessivamente molli e rovinando la tipica consistenza vellutata al cucchiaio.

Consigli

Attenzione ai cachi: Scegli frutti morbidissimi e maturi al punto giusto. I cachi ancora sodi contengono tannini che lascerebbero una fastidiosa sensazione allappante al palato. Se usi cachi mela o vaniglia, la polpa è croccante e non si presta a essere frullata a crudo: in quel caso tagliali a cubetti piccoli e spadellali per 2 minuti con una noce di burro e un pizzico di cannella prima di alternarli agli strati.

Come pastorizzare le uova o alternativa senza uova: Se non vuoi consumare le uova a crudo, puoi pastorizzare i tuorli a bagnomaria lavorandoli con uno sciroppo di zucchero a 121 °C prima di incorporarli al mascarpone. In alternativa, puoi eliminare del tutto le uova montando 200 ml di panna fresca liquida ben fredda e amalgamandola delicatamente a 250 g di mascarpone aromatizzato con vaniglia.

Profuma la bagna: Per esaltare le note autunnali, aggiungi al caffè della moka un pizzico di

cannella in polvere oppure una scorzetta d'arancia lasciata in infusione. Se il dessert è destinato a soli adulti, arricchisci la bagna con mezzo bicchierino di rum scuro, Grand Marnier o amaretto di Saronno.

L'effetto ottico nei bicchieri: Per ottenere strati nitidi e scenografici, serviti sempre di una sac à poche e mantieni pulite le pareti del bicchiere. Spolvera il cacao amaro solo all'ultimo secondo prima di servire: se lo metti prima del riposo in frigo, assorbirà l'umidità della crema perdendo il suo fascino vellutato.