

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta tiramisù di pasticceria

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 2 ORE DI RIPOSO*



Il dolce [tiramisù](#) di Enzo è una composizione ricca e delicata! Ispirata al dolce più buono della pasticceria italiana, con la fantasia di Enzo viene fuori un dolce al cucchiaio goloso e delicato, perfetto per ogni occasione!

## PER IL PAN DI SPAGNA

ALBUME 5  
TUORLO D'UOVO 5  
ZUCCHERO 125 gr  
FARINA 100 gr  
FECOLA DI PATATE 25 gr  
SALE 1 pizzico

## PER LA CREMA PASTICCERA

ZUCCHERO 500 gr  
MAIZENA 180 gr  
LATTE INTERO 600 gr  
ACQUA 150 gr  
TUORLO D'UOVO 75 gr  
VANIGLIA facoltativo - 1 bacca

## PER IL TIRAMISÙ

PAN DI SPAGNA 400 gr  
CAFFÈ di moka - 200 ml

CREMA PASTICCERA 200 gr

PANNA 200 gr

MASCARPONE 300 gr

CACAO AMARO 100 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a frusta la crema pasticcera ed il mascarpone; azionate la macchina per amalgamare e montare leggermente i due ingredienti.



- 2 Aggiungete la panna già montata e continuate a lavorare il composto fino ad ottenere una crema omogenea.



- 3 Tagliate il pan di spagna in fette spesse circa 1 cm e realizzate il primo strato in una pirofila.



- 4 Bagnate il pan di spagna con del semplice caffè di moka non zuccherato.



- 5 Raccogliete la crema in una sac à poche e distribuitene uno strato uniforme sul pan di spagna.



- 6 Procedete in questo modo fino ad esaurire gli ingredienti o lo spazio nella pirofila; ultimate con uno strato di crema distribuita a piacere o liscia o a ciuffetti.



7 Decorate, infine, con del cacao amaro.



8 Riponete il dolce tiramisù in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirlo in tavola.



CONSIGLIO